BA 14 - BA 14 S

Combinato frigo/freezer
Installazione e uso

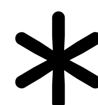
Fridge/freezer combined
Installation and use

Réfrigérateur-congélateur combiné
Installation et emploi

Combinado frigorífico-congelador
Instalação e uso

Kombinovaná chladnička s mrazničkou
Návod k instalaci a obsluze

Kombinált hűtőszekrény/fagyasztó
Üzembehelyezés és használat




(I) **Frigocongelatore combinato** 1
Istruzioni per l'installazione e l'uso

(GB) **Fridge-freezer combined** 10
Instructions for installation and use

(F) **Réfrigérateur-congélateur combiné** 19
Instructions pour l'installation et l'emploi

(P) **Combinado frigorífico-congelador** 28
Instruções para a instalação e o uso

(SK) **Kombinovaná chladnička s mrazničkou** 37
Pokyny na inštaláciu a použitie

(CZ) **Kombinovaná chladnička s mrazničkou** 46
Pokyny pro instalaci a použití



Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:
- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales

Para garantir a eficiençia e a segurança deste electrodoméstico:
- dirija-se exclusivamente a centros de assistęncia técnica autorizados
- solicite sempre a utilização de peças originais

Účinnosť a bezpečnosť tohoto spotrebiča je možné zaistiť:
- zverením opráv a údržby výhradne autorizovaným servisným strediskám
- vyžadovaním výhradného použitia originálnych náhradných dielov

Účinnost a bezpečnost tohoto spotřebiče lze zajistit:
- svěřením oprav a údržby výhradně autorizovaným servisním střediskům
- vyžadováním výhradního použití originálních náhradních dílů

La sicurezza, una buona abitudine

ATTENZIONE
Leggete attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

CE **Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:**
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Basse Tensioni) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni.

1. Questo apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato da una tettoia; è molto pericoloso lasciarlo esposto alla pioggia e ai temporali.
2. Deve essere usato soltanto da adulti ed esclusivamente per conservare e congelare i cibi, seguendo le istruzioni d'uso scritte in questo manuale.
3. Non toccate né manovrate mai l'apparecchio a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati.
4. Sconsigliamo di ricorrere a prolunghe e prese multiple. Se il frigorifero è installato tra i mobili, controllate che il cavo non subisca piegature o compressioni pericolose.
5. Non tirate mai il cavo né il frigorifero per staccare la spina dalla presa a muro: è molto pericoloso.
6. Non toccate le parti interne raffreddanti soprattutto con le mani bagnate poiché potreste ustionarvi o ferirvi. Né mettete in bocca cubetti di ghiaccio appena estratti dal freezer poiché rischiate di ustionarvi.
7. Non fate né pulizia né manutenzione senza aver prima staccato la spina; non basta, infatti, portare le manopole per la regolazione della temperatura sulla posizione "●" per eliminare ogni contatto elettrico.
8. Prima di farvi ritirare il vecchio frigorifero, mettete fuori uso l'eventuale serratura per evitare che i bambini, giocando, possano rimanere chiusi dentro l'apparecchio.
9. In caso di guasto, prima di chiamare il servizio-assistenza, controllate al capitolo "C'è qualche problema?" per verificare se è possibile eliminare l'eventuale inconveniente. Non tentate di riparare il guasto, cercando di accedere alle parti interne.
10. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ai nostri Centri di Assistenza. In alcuni casi le connessioni sono eseguite con terminali speciali, in altri è richiesto l'uso di un utensile speciale per accedere ai collegamenti.
11. Non usate apparecchi elettrici all'interno dello scomparto conservatore di cibi, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.
12. Al termine della vita funzionale dell'apparecchio, contenente gas ciclopentano nella schiuma isolante ed eventualmente gas R600a (isobutano) nel circuito refrigerante, lo stesso dovrà essere messo in sicurezza prima dell'invio in discarica. Per questa operazione rivolgetevi al vostro negoziante o all'Ente Locale preposto.

Installazione

Per garantire un buon funzionamento e un consumo contenuto di elettricità è importante che l'installazione sia eseguita correttamente.

L'aerazione

Il compressore ed il condensatore emettono calore e richiedono perciò una buona aerazione. Sono poco adatti ambienti con una non perfetta ventilazione. L'apparecchio va quindi installato in un ambiente servito da un'apertura (finestra o portafinestra) che assicuri il necessario ricambio dell'aria e che non sia troppo umido.
Fare attenzione, durante l'installazione, a non coprire od ostruire le griglie che permettono la buona ventilazione dell'apparecchio.
Per una buona aerazione dell'apparecchio occorre lasciare:
- una distanza di almeno 10 cm tra la parte superiore ed eventuali mobili sovrastanti;
- una distanza di almeno 5 cm tra le fiancate ed eventuali mobili/pareti laterali.

Lontano dal calore

Evitare di posizionare l'apparecchio in un luogo direttamente esposto alla luce solare, accanto alla cucina elettrica o similari.

In piano

L'apparecchio deve essere ben in piano; se il pavimento non è livellato, è possibile intervenire con gli appositi piedini regolabili posti anteriormente.

Collegamento elettrico e messa a terra

Prima di procedere al collegamento elettrico, controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche, posta in basso a sinistra accanto alla verduriera, corrisponda a quello del vostro impianto di casa, e che la presa sia dotata di una regolare messa a terra, come prescrive la legge sulla sicurezza degli impianti 46/90. Se manca la messa a terra, la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità. Non usate prese multiple o adattatori. **Posizionare l'apparecchio in modo che la presa, a cui è collegato, sia accessibile.**

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicato sulla targhetta caratteristiche posta in basso a sinistra accanto alla verduriera.

Prima di collegarlo elettricamente

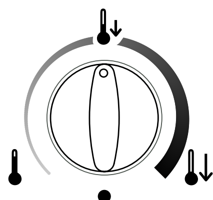
Dopo il trasporto posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere almeno 3 ore prima di collegarlo alla presa per consentire un corretto funzionamento.



Visto da vicino

A Manopola per la regolazione della temperatura

Questa manopola consente di regolare la temperatura dei due reparti su diverse posizioni:



● il frigo è spento;

meno freddo;

più freddo

B Balconcino estraibile con portauova e coperchio

C Balconcini estraibili portaoggetti

D Balconcino estraibile per bottiglie con fermabottiglie

E Bacinelle per la produzione di ghiaccio

F Piedini di regolazione

G Vani per la conservazione

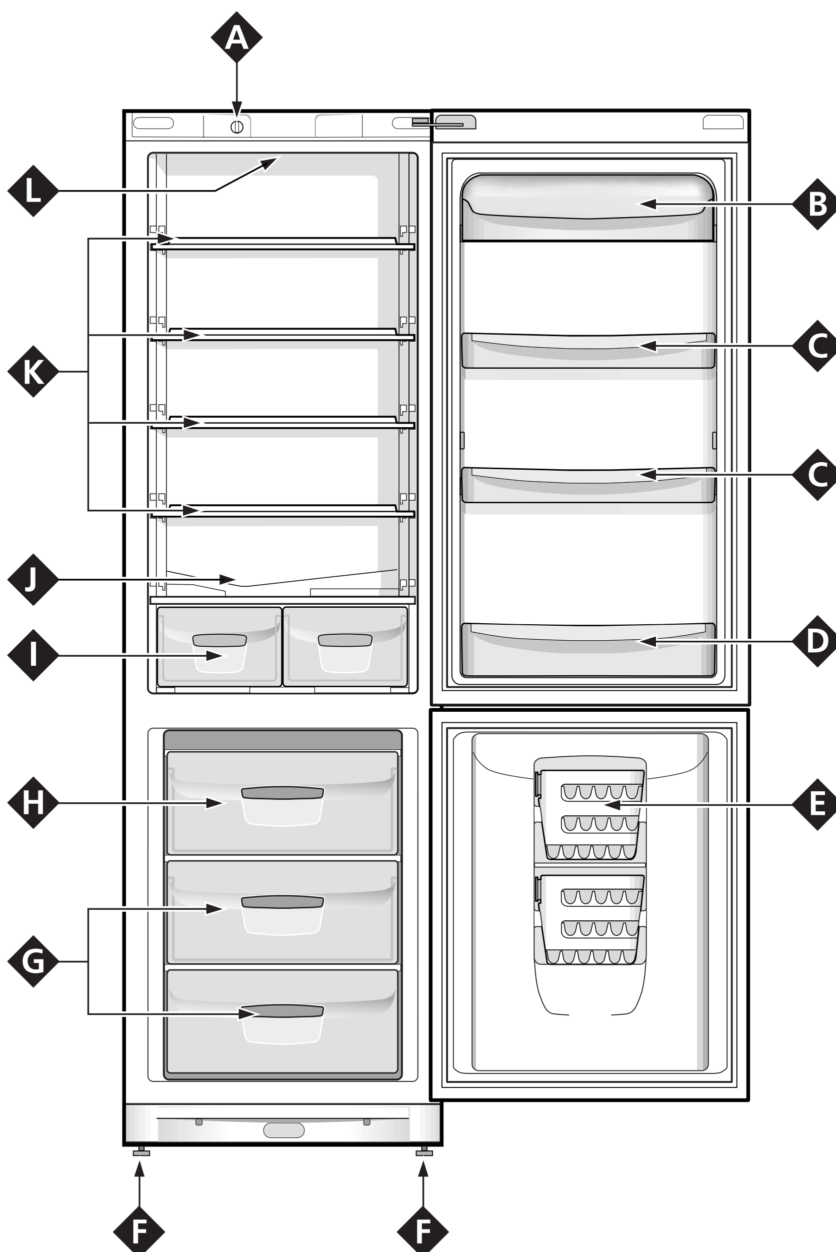
H Vano utilizzabile per il congelamento e la conservazione

I Cassetti per frutta e verdura

J Convogliatore dell'acqua di sbrinamento

K Ripiani estraibili e regolabili in altezza

L Lampada di illuminazione scomparto frigo



Come avviare l'apparecchio

ATTENZIONE
Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere circa 3 ore prima di collegarlo alla presa di corrente per favorire un buon funzionamento.

Prima di mettere gli alimenti nel frigorifero o nel freezer pulite bene l'interno con acqua tiepida e bicarbonato.
Dopo aver collegato la spina alla presa di corrente accertarvi che la lampada di illuminazione sia accesa quindi ruotare la manopola per la regolazione della temperatura "**A**" sulla posizione 🌡↓ e dopo qualche ora potrete inserire i cibi freschi nel reparto frigo e quelli congelati nel freezer.

Come utilizzare al meglio il reparto frigorifero

La temperatura all'interno del reparto frigorifero si regola automaticamente in base alla posizione della manopola del termostato.
🌡 = meno freddo 🌡↓ = più freddo
Si consiglia, comunque, una posizione media

Per aumentare lo spazio e disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale.

Se si imposta la manopola su numeri alti, con notevoli quantitativi di cibi e con una temperatura ambiente elevata, l'apparecchio può funzionare di continuo favorendo la formazione di brina sulla parete posteriore raffreddante con conseguente aumento di consumo di energia elettrica.
Per ovviare a questo inconveniente è sufficiente spostare la manopola del termostato verso i numeri più bassi in modo da permettere all'apparecchio un regolare sbrinamento automatico.

Guida alla sistemazione e conservazione dei cibi nel reparto frigorifero

Cibo	Tempo di conservazione	Disposizione nel frigo
Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica)	2 o 3 giorni	Sopra la verduriera (zona più fredda)
Formaggi freschi	3 o 4 giorni	Sopra la verduriera (zona più fredda)
Uova	1 mese	Nell'apposito contenitore della controporta
Burro e margarine		Nel balconcino della controporta
Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento)	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Salumi crudi, pane in cassetta, cioccolata, pasticcini alla crema, pomodori, ecc.	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Bottiglie, latte, bibite, yogurt		Negli appositi balconcini della controporta
Frutta e verdura		Nella verduriera

Cosa non va in frigorifero
L'aglio (trasmette gli odori), la cipolla e i porri.
Le banane (anneriscono).
Gli agrumi (meglio al fresco, sul balcone).
Patate e tuberi (solo buio e niente umidità).

- All'interno del frigorifero l'aria circola in modo naturale e quella più fredda tende a scendere perché è più pesante. Ecco perché carne e formaggi devono essere posti sopra la verduriera.
- Seguite attentamente i nostri consigli sulla durata massima della conservazione: qualsiasi cibo, anche il più fresco, non rimane intatto molto a lungo.
- Contrariamente a quanto si crede, i cibi cotti non si mantengono più a lungo di quelli crudi.
- Non inserite i liquidi in recipienti scoperti perché provocherebbero l'aumento di umidità all'interno del frigorifero e di conseguenza la formazione di brina.
- Fate attenzione a non mettere contenitori (plastica, vetro), cibi ed altro a diretto contatto della parete refrigerante (quella posteriore). Ciò potrebbe danneggiare i cibi, far aumentare i consumi di energia e facilitare la formazione di condensa (sui cibi, contenitori, ecc.).

- Il reparto frigorifero è dotato di pratici ripiani estraibili (Fig. 1) e regolabili in altezza grazie alle apposite guide. Per questo è possibile inserire anche grandi contenitori e cibi di notevoli dimensioni.

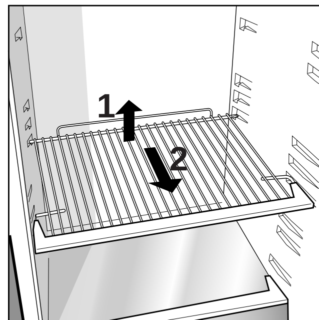


Fig. 1

Come utilizzare al meglio il reparto congelatore

- Per la preparazione dei cibi da congelare consultare un manuale specializzato.
- Un alimento scongelato, anche solo parzialmente, non deve mai essere ricongelato: lo dovete cuocere per consumarlo (entro 24 ore) oppure per ricongelarlo.
- Gli alimenti freschi da congelare non devono essere posti a contatto con quelli già congelati o surgelati ma vanno messi nel vano superiore dove la temperatura scende sotto i -18°C ed è l'ideale per congelar bene i cibi. Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione.
- Durante la congelazione evitate di aprire la porta del freezer.
- La quantità massima giornaliera da congelare è indicata sulla targhetta caratteristiche posta a sinistra della verduriera.
- Per ottenere una congelazione e una successiva scongelazione ottimali è consigliabile dividere i cibi in piccole porzioni così si congeleranno rapidamente e in modo omogeneo. Sulle confezioni riportate le indicazioni sul contenuto e sulla data di congelamento.
- Al fine di ottenere un volume maggiore, lo scomparto congelatore può essere utilizzato anche senza i cassetti (tranne il primo in basso) sistemando direttamente gli alimenti sulle piastre evaporanti. Verificare, dopo l'introduzione dei cibi da conservare, che la porta chiuda correttamente.
- Non aprite la porta del freezer in caso di mancanza di corrente o di un guasto, ritarderete così l'aumento della temperatura al suo interno. In questo modo i surgelati e i congelati si conserveranno senza alterazioni per circa 9-14 ore.
- Non mettete nel freezer bottiglie piene: potrebbero rompersi poiché, gelandosi, tutti i liquidi aumentano di volume.
- Se per lungo tempo permane la temperatura ambiente più fredda di 14°C, non si raggiungono completamente le temperature necessarie per una lunga conservazione nel reparto freezer e il periodo di conservazione risulterà pertanto ridotto.

Bacinelle ghiaccio

Questo nuovo concetto di bacinelle ghiaccio, è un brevetto esclusivo Merloni. Il fatto di essere poste sulla controporta del vano freezer assicura maggiore ergonomia e pulizia : il ghiaccio non viene più a contatto con i cibi riposti nel vano freezer; inoltre si evita lo sgocciolamento dell'acqua nella fase di caricamento (in dotazione anche il coperchio per chiudere il foro dopo l'operazione di carico dell'acqua).

Modalità d'uso (Fig. 2)
Riempire la bacinella con acqua attraverso l'apposito foro fino al livello indicato (MAX WATER LEVEL), prestando attenzione a non superarlo: l'inserimento dell'acqua in quantità superiore a quella necessaria, comporterà una tale formazione di ghiaccio che potrebbe ostacolare la fuoriuscita dei ghiaccioli.
Nel caso in cui abbiate utilizzato una quantità eccessiva di liquido, bisognerà attendere che il ghiaccio si sciolga, svuotare la bacinella, e ripetere l'operazione di carico.

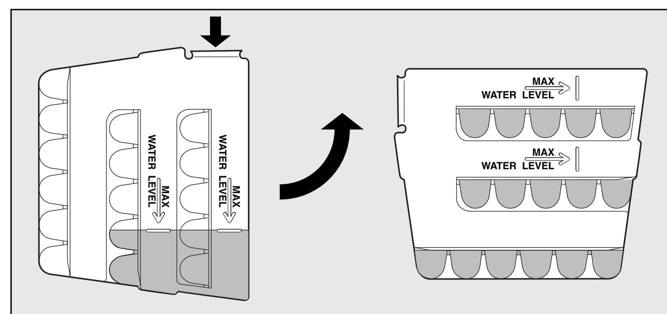


Fig. 2

Una volta effettuata l'operazione di carico attraverso il foro indicato, ruotare la bacinella di 90 °. Per il principio dei vasi comunicanti l'acqua va a riempire le apposite forme, dopodichè si potrà chiudere il foro con l'apposito tappo ed allocare la bacinella nella controporta.
Dopo che il ghiaccio si sarà formato, basterà battere la bacinella su una superficie dura affinché i ghiaccioli si stacchino dalle loro sedi e siano fatti uscire dallo stesso foro da cui è stata introdotta l'acqua. Per migliorare l'uscita dei ghiaccioli bagnare con acqua l'esterno della bacinella.

ATTENZIONE: ogni volta che si effettua il caricamento con acqua, verificare che la bacinella sia completamente vuota e non siano presenti residui di ghiaccio.
Il tempo minimo necessario per una migliore formazione di ghiaccio e circa 8 ore.

Consigli per risparmiare

- Installatelo bene
E cioè lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, in locale ben aerato e con le distanze indicate nel paragrafo "Installazione/L'aerazione".

- Il freddo giusto
Il troppo freddo fa aumentare i consumi

- Non riempitelo troppo
Per conservare bene i cibi il freddo deve circolare liberamente all'interno del frigorifero. Riempirlo troppo significa impedire questa circolazione facendo lavorare di continuo il compressore.

- A porte chiuse
Aprite il vostro frigorifero il meno possibile perché ogni volta che lo fate va via gran parte dell'aria fredda. Per ristabilire la temperatura il motore deve lavorare a lungo consumando molta energia.

- Occhio alle guarnizioni
Mantenetele efficienti e pulite in modo che aderiscano bene alle porte; solo così non lasceranno uscire nemmeno un po' di freddo.

- Niente cibi caldi
Una pentola calda messa nel frigorifero alza immediatamente la temperatura di diversi gradi, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di introdurla nel frigorifero.

- Brina nel freezer
Controllate lo spessore della brina sulle pareti del freezer ed effettuate subito lo sbrinamento se lo strato è diventato troppo spesso (Vedi più avanti "Come tenerlo in forma").

Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore

Carni e pesci

Tipo	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosto e bollito di manzo	Avvolto in foglio di alluminio	2 / 3	9 / 10	Non necessario
Agnello	Avvolto in foglio di alluminio	1 / 2	6	Non necessario
Arrosto di maiale	Avvolto in foglio di alluminio	1	6	Non necessario
Arrosto e bollito di vitello	Avvolto in foglio di alluminio	1	8	Non necessario
Bistecche e braciole di maiale	Ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	Ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Carne macinata	In contenitori di alluminio ricoperti con politene	Freschissi-ma	2	Lentamente in frigorifero
Cuore e fegato	In sacchetti di politene		3	Non necessario
Salsicce	In fogli di politene o alluminio		2	A seconda dell’uso
Polli e tacchini	Avvolti in fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Anatre e oche	In fogli di alluminio	1 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Anatre selvatiche, fagiani e pernici	In fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Conigli e lepri	In fogli di alluminio	3 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Cervo e capriolo	In fogli di alluminio o politene	5 / 6	9	Lentamente in frigorifero
Pesci grossi	In fogli di alluminio o politene		4 / 6	Lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	In buste di politene		2 / 3	Non necessario
Crostacei	In buste di politene		3 / 6	Non necessario
Molluschi	In contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	Lentamente in frigorifero
Pesci cotti	In fogli di alluminio o politene		12	In acqua calda
Pesci fritti	In sacchetti di politene		4 / 6	Direttamente in padella

Frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura (min)	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a pezzetti	2'	In contenitori ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Albicocche, pesche, ciliege e prugne	Snocciolare e pelare	1' / 2'	In contenitori ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Fragole, more e mirtilli	Pulire, lavare e lasciare asciugare		In contenitori ricoperti di zucchero	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Frutta cotta	Tagliare, cuocere e passare		In contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	Lentamente in frigorifero
Succhi di frutta	Lavare, tagliare e schiacciare		In contenitori, zucchero a piacere	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Cavolfiori	Spezzettare e scottare in acqua e succo di limone	2'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Cavolo e cavolini	Pulire e lavare (spezzettare)	1' / 2'	In sacchetti di politene	10 / 12	A temperatura ambiente
Piselli	Sbucciare e lavare	2'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	2	In sacchetti di politene	10 / 12	Non necessario
Carote, peperoni e rape	Tagliare a fette, pelare, lavare	3' / 4'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Funghi e asparagi	Lavare e tagliare	3' / 4'	In sacchetti o contenitori	6	A temperatura ambiente
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'	In sacchetti di politene	12	A temperatura ambiente
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'	In sacchetti in piccole porzioni	6 / 7	A temperatura ambiente
Cibi vari	**Preparazione**	**Scottatura**	**Confezionamento**	**Conservazione (mesi)**	**Scongelamento**
Pane			In sacchetti di politene	4	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Torte			In fogli di politene	6	A temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
Panna			In contenitori di plastica	6	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Burro			Nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	In frigorifero
Cibi cotti, minestrone			Suddiviso in contenitori di plastica o vetro	3 / 6	A temperatura ambiente e in acqua calda
Uova			Congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	A temperatura ambiente o nel frigorifero

Come tenerlo in forma

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

Sbrinamento

ATTENZIONE: non danneggiare il circuito refrigerante. Fare attenzione a non usare dispositivi meccanici o altri utensili per accelerare il processo di sbrinamento, oltre a quelli raccomandati dal costruttore.

Come sbrinare il reparto frigorifero.
Questo apparecchio ha lo sbrinamento automatico e l'acqua viene convogliata verso la parte posteriore da un apposito scarico (fig. 3) dove il calore prodotto dal compressore la fa evaporare. L'unico intervento che dovete fare periodicamente consiste nel pulire il foro di scarico affinché l'acqua passi regolarmente.

Come sbrinare il reparto freezer
- Eliminate ogni tanto la brina con l'apposito raschietto in dotazione (niente coltelli od oggetti metallici).
- Se la brina ha superato i 5 mm bisogna fare lo sbrinamento. Procedete così: posizionare la manopola per la regolazione delle temperature **A** nella posizione "●"; avvolgete tutti i surgelati e i congelati in carta da giornale mettendoli o in frigorifero o in un luogo fresco. Lasciate aperta la porta in modo che la brina si sciolga del tutto, aiutandola con dei contenitori pieni di acqua tiepida.
L'apparecchio è dotato di un apposito sistema che permette la raccolta dell'acqua di sbrinamento in un contenitore da porre sotto l'apparecchio (agire come illustrato nella figura 4)

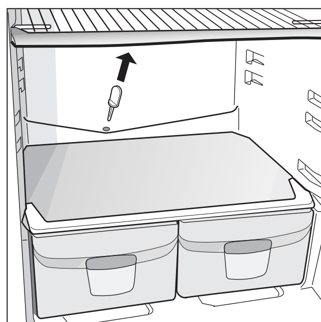


Fig. 3

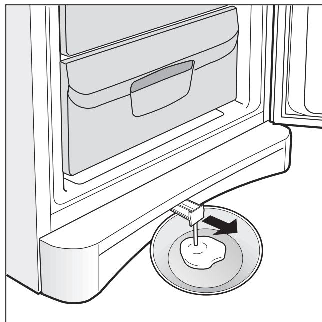


Fig. 4

Pulizia e manutenzioni particolari

Prima di pulire il frigorifero staccate sempre la spina dalla presa.
- I materiali con i quali è stato fabbricato il vostro apparecchio sono igienici e non trasmettono odori ma per mantenere queste qualità è necessario che i cibi vengano sempre protetti e ben chiusi, per evitare macchie difficilmente rimovibili o la creazione di cattivi odori.
- Solo acqua e bicarbonato. Per pulire sia l'interno che l'esterno usate una spugnetta con acqua tiepida e bicarbonato di sodio che, tra l'altro, è anche un buon disinfettante. Se non l'avete in casa potete impiegare del sapone neutro (quello di Marsiglia ad esempio).
- Cosa non usare. Mai abrasivi, mai candeggina, mai ammoniaca. Proibitissimi i solventi e altri prodotti simili.
- Tutto ciò che si può togliere, mettetelo a bagno in acqua calda con sapone o detersivo per i piatti. E prima di rimetterli a posto, risciacquateli e asciugateli bene.
- E per il retro? Qui la polvere si ferma e si concentra provocando qualche problema al buon funzionamento dell'apparecchio. Usate la bocchetta lunga del vostro aspirapolvere, alla potenza media, per eliminarla. E con molta delicatezza!
- Quando sta fermo a lungo. Durante il periodo estivo, se decidete di fermare il frigorifero, bisogna pulire l'interno e lasciare le porte aperte, altrimenti si formeranno cattivi odori e muffe.
- Come sostituire la lampadina interna.
Per sostituire la lampada di illuminazione dello scomparto frigorifero staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e cambiare la lampada avariata con un'altra di potenza non superiore a 15 W.
Per accedere alla lampada "**A**", svitare la vite di fissaggio centrale "**B**" posizionata nella parte posteriore del coprilampada, come indicato in Fig. 5.

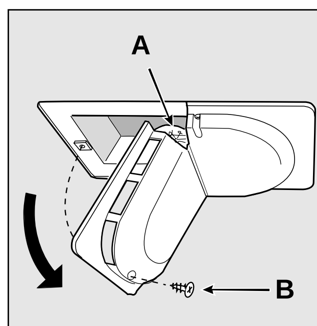


Fig. 5

C'è qualche problema?

Il frigorifero non funziona.

Avete controllato se:
- l'interruttore generale dell'appartamento è disinserito;
- la spina non è correttamente inserita nella presa di corrente;
- la presa non è efficiente; provate a collegare la spina ad un'altra presa del locale.

Il frigorifero e il congelatore raffreddano poco.

Avete controllato se:
- le porte non chiudono bene o la guarnizione è rovinata;
- le porte vengono aperte molto spesso;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- il frigorifero o il congelatore sono stati riempiti eccessivamente.

Nel frigorifero gli alimenti si gelano troppo.

Avete controllato se:
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- gli alimenti sono a contatto con la parte posteriore, la più fredda.

Il motore funziona di continuo.

Avete controllato se:
- la porta non è ben chiusa o è stata aperta di continuo;
- la temperatura esterna è molto alta;
- lo spessore della brina supera i 2-3 mm.

L'apparecchio emette troppo rumore.

Avete controllato se:
- Il frigorifero non è posto ben in piano:
- è stato installato tra mobili o oggetti che vibrano ed emettono rumori;
- il gas refrigerante interno produce un leggero rumore anche quando il compressore è fermo (non è un difetto).

Sul fondo del frigorifero c'è dell'acqua

Avete controllato se:
- Il foro dello scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato

Se l'inconveniente da voi rilevato continua ad esserci, chiamate il Centro di Assistenza più vicino, comunicando queste informazioni: il tipo di guasto, la sigla del modello (Mod.) e i relativi numeri (S/N) scritti sulla targhetta delle caratteristiche posta in basso a sinistra, accanto alla verduriera (vedi esempi nelle figure seguenti).

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Safety - a good habit to get into.

ATTENTION
Read your manual carefully since it contains instructions which will ensure safe installation, use and maintenance of your appliance.
Your Refrigerator is built to International safety standards (EN60) ans has been awarded the European approval mark (IMQ) for compliance with UK electrical safety requirements. It also meets the EC standards on the prevention and elimination of readio interference (EC directive 87/308 - 02.06.89).

1. This appliance is designed to be used indoors and under no circumstances should it be installed outside even if protected by a roof. Leaving the appliance exposed to the rain and whether is exceedingly dangerous.
2. The appliance should be used only by adults and exclusively for storing foodstuffs in compliance with the instructions provided in this manual. Under no circumstances should children be allowed to operate, or tamper with, this product.
3. Do not attempt to operate or handle this appliance when barefoot, or with wet hands or feet.
4. It is highly recommended that you do not operate this appliance by connecting it to the power supply with extensions or multiple socket plugs. If the refrigerator has been installed between two cabinets, make sure that the supply chord is not dangerously crimped or trapped beneath a heavy object.
5. Never pull the cable or the appliance to remove the plug from the socket; this is exceedingly dangerous.
6. Do not touch the internal cooling elements, especially if your hands are wet, since you could burn or hurt yourself.
7. Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home); it is not sufficient to place the temperature regulation knob on ● to cut off the power.
8. Before disposing of your old appliance, remember to break or remove the lock as a safety measure to protect children who might lock themselves inside the appliance when playing. In addition, if the appliance is a new one with a lock, keeo the key out of the reach of small children.
9. If your appliance is not operating properly, read the chapter entitled, "Trouble Shooting", which might help you resolve the problem, before calling an after-sales service centre. Do not attempt to repair the appliance by tampering with the internal components.
10. If the power supply cord must be replaced, please contact one of our Customer Service Centers. In some cases, the connections are made using special terminals and in others a special tool must be used to access the connections.
11. Do not use electric appliances inside the compartment for food storage, if these are not those recommended by the manufacturer.
12. At the end of the functional life of your appliance – containing cyclopentane gas in the insulation foam and perhaps gas R600a (isobutane) in the refrigeration circuit – the latter should made safe before being sent to the dump. For this operation, please contact your dealer or the Local Organisation in charge of waste disposal.

Installation

Proper installation of the appliance is essential to ensure the best and most efficient performance of your appliance.

Ventilation
The compressor and condenser generate heat and, therefore, need to be ventilated properly. Rooms with less than perfect ventilation are not very suited for installation of the appliance. Therefore, it should be installed in a room with an opening (window or French window) that provide the appropriate amount of air re-circulation. It is also important that the room not be too humid.
During installation, make sure not to cover or obstruct the grates that allow for proper ventilation of the appliance.
For proper ventilation of the appliance, you must leave:
- a space of at least 10 cm between the top part and any cabinets above it;
- a space of at least 5 cm between the sides of the appliance and any adjacent cabinets/walls.

Away from Heat
Avoid positioning the appliance in a place where it is directly exposed to sunlight or near an oven, cook top or the like.

Levelling
The floor should be perfectly level; if not, you can adjust the feet at the front of the appliance.

Earthing
Before making the electrical connection, check that the voltage shown on the data plate, that you will find on the bottom left hand side of the appliance next to the crisper, corresponds to that of your home and that the socket is earthed in compliance with all current electrical regulations. If the system is not earthed, the manufacturer declines all liability for consequent damages or losses. Do not use adapters or multiple sockets.
Position the appliance in such a way that you can access the socket where it is plugged in.

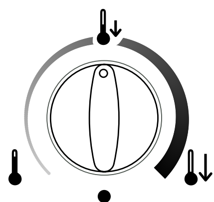
Check the power load
The electrical socket must support the maximum power load of the appliance shown on the data plate (on the bottom left hand side of the appliance next to the crisper).

Before plugging the appliance to the mains
Stand the appliance upright and wait at least 3 hours before plugging the appliance into the mains to ensure proper performance.

A Closer Look

A **Temperature regulation knob**

Use this knob to regulate the temperature of the two compartments. The following settings are available:



- ● Refrigerator is OFF;
- minimum refrigeration setting;
- maximum refrigeration setting.

B **Removable shelf with egg compartment**

C **Removable door shelf for food products**

D **Removable door shelf for bottles**

E **Ice tray**

F **Adjustable feet**

G **Compartments for storing**

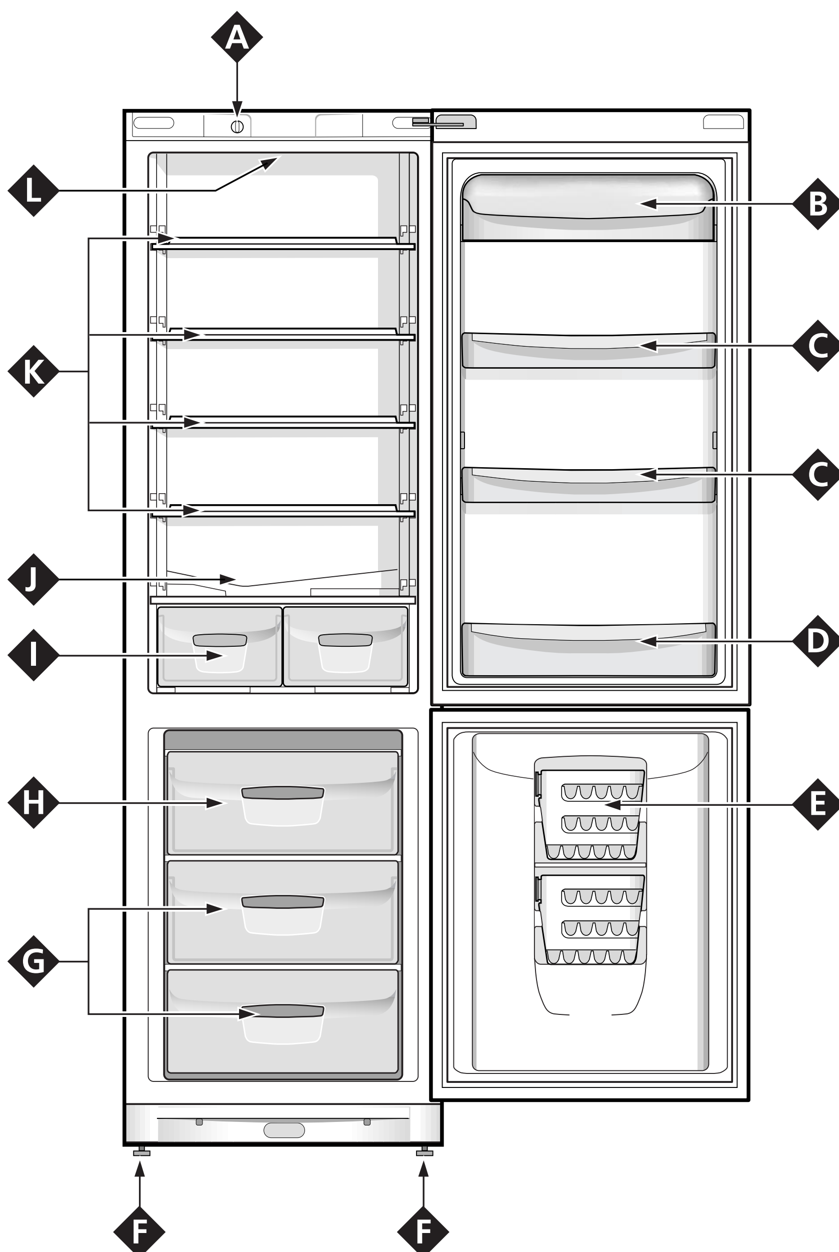
H **Compartment for storing and freezing**

I **Fruit and vegetable drawers**

J **Drain system for the elimination of defrost water**

K **Removable shelves which can be positioned at different levels**

L **Light**



Setting up Your Appliance

ATTENTION
After transport stand the appliance upright and wait at least 3 hours before plugging the appliance into the mains to ensure proper performance.
Use these average temperature settings to ensure optimum performance and to save energy.

Before storing food in your refrigerator, wipe the interior with a solution of warm water and bicarbonate of soda.
After having plugged the appliance into the socket, make sure that the refrigerator light has turned on. Then turn the thermostat knob "**A**" to setting .
After a couple of hours, you can place fresh food in the refrigerator.

How to use the refrigerator compartment...

The thermostat automatically regulates the temperature inside the appliance

 = less cold  = colder

It is recommended that a medium setting be used.
To increase the amount of space, optimize arrangement and improve appearance, this appliance has a "cooling area" located within the back panel of the refrigerator compartment. When the appliance is operating, this panel may be covered with frost or droplets of water depending on whether the compressor is operating or not at a given time. Do not be concerned about this! The refrigerator is operating normally.

If the thermostat knob is positioned on higher settings while the refrigerator is heavily filled and the ambient temperature high, the appliance may run continuously, resulting in the formation of frost on the back cooling area. This will lead to an increase in energy consumption.
To avoid this situation, just turn the thermostat knob to a lower setting so that the appliance defrosts automatically.

Storing Food in the Refrigerator Compartment

Food	Storage Time	Location in the Refrigerator
Wrapped meat and cleaned fish (use plastic wrap or pack in plastic bags)	2 or 3 days	On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area).
Fresh cheese	3 or 4 days	On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area).
Eggs	1 month	In special egg rack on door.
Butter, margarine		On any shelf.
Cooked or precooked food (placer in air-tight containers and when cool store in refrigerator)	3 or 4 days	On any shelf.
Sausages, salami, sandwich meats in general, fresh pasta, custards,puddings, chocolates, cream pastries, bread, dry pastries, red tomatoes	3 or 4 days	On any shelf.
Bottled products, milk, drinks, yoghurt		On special door shelves.
Fruits and legumes		In vegetable crisper.

What Not to Store in the Refrigerator

Garlic (transmits odour), onions and leeks.
Bananas (they will turn black).
Citrus fruits.
Potatoes and root vegetables (store in dark, dry places).

- Air in the refrigerator circulates naturally so that colder, heavier air tends to descend towards the bottom. This is why meat and fish should be stored just above the crisper.
- Remember to follow our instructions on the storage life of different foods: If not stored correctly, even the freshest food will deteriorate quite quickly.
- Contrary to popular belief, cooked foods do not keep longer than fresh food.
- Remember to cool hot food before storing, otherwise the temperature inside the appliance will increase, causing the compressor to work harder and use more energy.
- Do not store liquids in unsealed containers since this will increase the humidity and lead to the formation of frost in the refrigerator.

- The refrigerator compartment of your appliance is fitted with practical, removable shelves (Fig. 1) whose height can be adjusted to allow for storage of large containers. These shelves can also be tilted for storage of opened bottles.

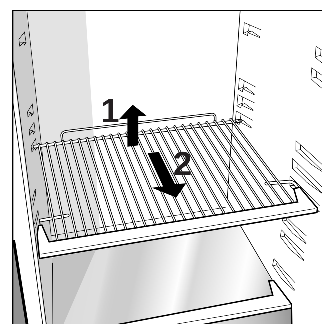


Fig. 1

How to use the freezer compartment...

Consult a specialized manual when packaging foods for freezing.

- Remember that you should never re-freeze products you have allowed to thaw, even if only partially: cook the food, then either eat (within 24 hours) or re-freeze it.
- When freezing fresh foods, remember that they should not touch other previously frozen or deep frozen foods. Place the food that you wish to freeze in the top compartment where the temperature will fall below -18°C, which is ideal for freezing food properly. Remember that proper conservation depends on the speed of freezing.
- Do not open the freezer door during freezing.
- Freeze only the quantities (in kg) shown on the data plate on the left of the crisper.
- For the best conservation and defrosting, remember to freeze small portions; this will ensure rapid and uniform freezing. Mark package with a description of the contents and the date it was frozen.
- In order to have a larger storage volume, the freezer compartment can be used without its drawers (except for the first one from the bottom), placing food directly onto the evaporator plates. After introducing the food to be stored, make sure that the door shuts properly.
- In the case of power failure or breakdown, do not open the freezer door. This will help maintain the temperature inside the freezer ensuring that foods are conserved for at least 9-14 hours.
- Do not store full bottles in the freezer since they could explode when they freeze. (Remember that liquids increase in volume when frozen).
- If the room temperature remains below 14°C for an extended period of time the freezer will not reach the temperatures required for storage, and storage life will be shorter. In this case, frozen foodstuffs should be used within a relatively short period of time.

Ice trays

This new concept of ice trays is an exclusive Merloni patent. The fact that they are situated on the inner door of the freezer compartment ensures greater ergonomics and cleanliness: the ice no longer comes into contact with the food placed inside the freezer compartment; furthermore, the dripping of the water during filling is avoided (a lid to cover up the hole after filling with water is also provided).

Instructions for use (Fig. 2)
Fill up the tray with water via the special hole up to the level indicated (MAX WATER LEVEL), taking care not to exceed it: inserting more water than is necessary will lead to the formation of ice which could obstruct the exit of the ice cubes.
If you have used an excessive amount of water, you will have to wait until the ice has melted, empty out the tray and re-fill it with water.

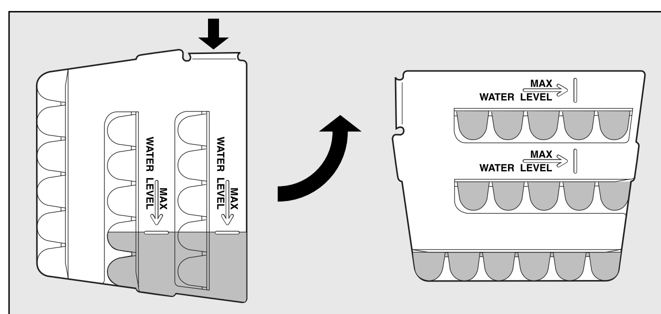


Fig. 2

Once you have filled the ice tray up with water through the hole indicated, turn it by 90 °. Thanks to the connected compartments, the water fills up the special shapes, after which you can cover the hole up with the special cap and place the ice tray in the inner door of the freezer compartment.
Once the ice has formed, all you need to do is to knock the tray against a hard surface so that the ice cubes come away from their housing and come out of the same hole used to fill the tray with water. To make it easier for the ice cubes to come out, wet the outside of the tray.

WARNING: every time you fill up the ice tray with water , make sure that the same is completely empty and that there are no traces of ice left inside it.
The minimum time required for ice to form well is approximately 8 hours.

Energy Saving Tips

- Install the appliance correctly
This means that the appliance should be installed away from heat sources or direct sunlight in a well ventilated room.

- Correct temperature settings
Set the refrigerator or freezer temperature knob to one of the medium settings. Very low temperatures will not only consume a great deal of energy but will neither improve or lengthen the storage life of the food. Excessively low temperature may in fact spoil vegetables, cold meats and cheese.

- Do not overfill your appliance
Remember that proper storage of food requires good air circulation. Overfilling your appliance will prevent this circulation and overwork the compressor.

- Shut the doors
Open your appliance only when strictly necessary; remember that every time you open the door most of the cold air will be lost. The motor will have to run, and consume energy, to restore the correct temperature.

- Check the door seals
keep the gaskets clean and soft so that they fit closely against the door to ensure that no cold air is lost.

- Never store hot foods
A container of hot food in the refrigerator will increase the temperature significantly; allow food to cool to room temperature before storing.

- Check your appliance for build up of ice
Remember to check the walls of the freezer for frost; when the frost becomes too thick, defrost the freezer immediately (See “Maintenance Instructions”).

Guide to Using the Freezer

Meat and Fish

Food	Wrapping	Tenderising (days)	Storage (months)	Thawing Time
Beef Roast	Tinfoil	2 / 3	9 / 10	Not required.
Lamb	Tinfoil	1 / 2	6	Not required.
Pork Roast	Tinfoil	1	6	Not required.
Veal Roast	Tinfoil	1	8	Not required.
Veal/Pork Chops	Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices)		6	Not required.
Veal/Lamb Cutlets	Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices)		6	Not required.
Minced Meat	In aluminium containers covered with cling wrap.	Freshly minced	2	Slowly in refrigerator.
Heart and Liver	Plastic Baggies		3	Not required.
Sausages	Cling Wrap or Tinfoil		2	As necessary.
Chicken and Turkey	Tinfoil	1 / 3	9	Very slowly in refrigerator.
Duck and Goose	Tinfoil	1 / 4	6	Very slowly in refrigerator.
Pheasant, Partrige and Wild Duck	Tinfoil	1 / 3	9	Very slowly in refrigerator.
Hare and Rabbit	Tinfoil	3 / 4	6	Very slowly in refrigerator.
Venison	Tinfoil or Cling Wrap	5 / 6	9	Very slowly in refrigerator.
Large Fish	Tinfoil or Cling Wrap		4 / 6	Very slowly in refrigerator.
Small Fish	Plastic Baggies		2 / 3	Not required.
Crustaceans	Plastic Baggies		3 / 6	Not required.
Shellfish	Store in salted water in aluminium containers or plastic containers.		3	Very slowly in refrigerator.
Boiled Fish	Tinfoil or Cling Wrap		12	In hot water.
Fried Fish	Plastic Baggies		4 / 6	Directly in pan.

Fruits and Vegetables

Food	Preparation	Blanching Time	Wrapping	Storage (months)	Thawing Time
Apples and Pears	Peel and cut into slices.	2′	In Containers (cover with syrup)	12	In refrigerator very slowly.
Apricots, Peaches, Cherries and Plums	Peel and pit.	1′ / 2′	In Containers (cover with syrup)	12	In refrigerator very slowly.
Strawberries Blackberries and Raspberries	Rinse and fry.		In Containers (cover with sugar)	10 / 12	In refrigerator very slowly.
Cooked Fruit	Cut, cook and strain.		In Containers (add 10% sugar)	12	In refrigerator very slowly.
Fruit Juice	Wash, cut and crush.		In Containers (sugar to taste)	10 / 12	In refrigerator very slowly.
Cauliflower	Remove leaves, cut head into small pieces and blanch in water and a little lemon juice.	2′	Plastic Baggies	12	Not required.
Cabbage and Brussel Sprouts	Wash and cut into small pieces.	1′ / 2′	Plastic Baggies	10 / 12	At room temperature.
Peas	Shell and wash.	2′	Plastic Baggies	12	Not required.
French Beans	Wash and slice if required.	2	Plastic Baggies	10 / 12	Not required.
Carrots, Peppers and Turnips	Peel, wash and slice if necessary.	3′ / 4′	Plastic Baggies	12	Not required.
Mushrooms and Asparagus	Wash, peel and cut up.	3′ / 4′	Plastic Baggies or Containers	6	At room temperature.
Spinach	Wash and mince.	2′	Plastic Baggies	12	At room temperature.
Vegetable for Soups	Wash and cut up in small pieces.	3′	Plastic Baggies or Containers	6 / 7	Not required.
Various Foods	**Preparation**	**Blanching Time**	**Wrapping**	**Storage (months)**	**Thawing time**
Bread			Plastic Baggies	4	At room temperature and in the oven.
Cakes			Plastic Baggies	6	About 10 minutes at room temperature, cook at 100/200°C.
Cream			Plastic Containers	6	At room temperature or in refrigerator.
Butter			In original wrapping or tinfoil	6	In refrigerator.
Boiled Food or Vegetable Soup			Plastic or Glass Containers	3 / 6	At room temperature or in hot water.
Eggs			Freeze without shells in small containers	10	At room temperature or in refrigerator.

Caring for Your Appliance

Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home).

Defrosting

WARNING: do not damage the refrigeration circuit. Do not use mechanical devices or other tools to speed up the defrosting process, unless they have been recommended by the manufacturer.

How to defrost the refrigerator compartment

This appliance features automatic defrosting; condensed water flows to the back of the appliance through a drain (see Fig. 3) where the heat produced by the compressor causes it to evaporate to the exterior.
The only precaution you need take, is to ensure the drain hole behind the crisper is cleaned regularly, so that the water can drain freely.

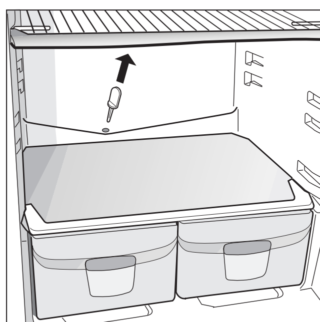


Fig. 3

How to defrost the freezer compartment

Remember to regularly remove frost with the scraper provided (never use a knife).
When the layer of frost is more than 5 mm thick you should defrost the appliance. Follow these steps: set knob **A** to "●"; wrap deep frozen and frozen foods in newspaper; and place them in the refrigerator or in a cool place. Leave the freezer door open so that the frost thaws completely, placing basins of warm water in the freezer to speed up defrosting.
The unit is provided with a system which allows the defrost water to be collected in a container to be placed beneath the unit (proceed as illustrated in fig. 4).
Dry the inside of the unit carefully.

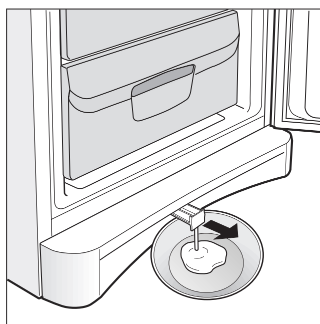


Fig. 4

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance from the mains before cleaning.
- Your appliance is manufactured with hygienic odourless materials. To preserve these characteristics, always use sealed containers for strong smelling foods to avoid the formation of odours that are difficult to remove.
- Use only a water and bicarbonate solution: Clean the internal and exterior of your appliance with a sponge soaked with a warm water and sodium bicarbonate solution, which is also a good disinfectant. If you do not have any sodium bicarbonate at home, use neutral detergent.
- What not to use: Do not use abrasive detergents, bleach or detergents containing ammonia. Never use solvent based products.
- Dishwashable: All the removable parts can be cleaned by soaking in hot soapy water or detergent. If you own a dishwasher, you may wash these parts in the dishwasher. Remember to dry thoroughly before replacing them.
- What about the back panel? Dust may deposit on the back panel and affect the proper running of the appliance. To remove dust, vacuum away the dust very carefully using the appropriate vacuum cleaner accessory.
- Discontinued use of the appliance: If the appliance is not in use for any length of time, remember to clean the interior and dry thoroughly, leaving the doors open to prevent the formation of bad odours and mould.
- Replacing the light bulb.
When replacing the light of the refrigerator compartment unplug the unit from the power supply and chang the used lamp with another one of not more than 15 W.
For access ti lamp "**A**", remove the centre screw "**B**" at the back of the lamp cover, as indicated in fig. 5.

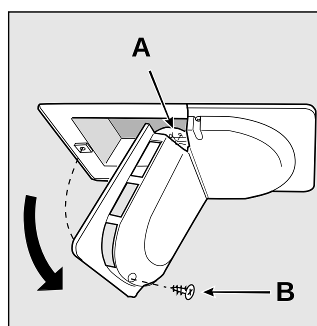


Fig. 5

Trouble Shooting

The Refrigerator does not Work

Check that:

- The mains switch of your home is on;
- The plug is inserted correctly in the socket;
- The socket is working; to check this connect the appliance to another socket in the room.

The Temperature in the Refrigerator and Freezer is too High

Check that:

- The doors are shut properly and that the door seal is not damaged;
- The thermostat knob is on the correct setting;
- The refrigerator has not been overfilled.

Food in the Refrigerator is too Cold

Check that:

- The thermostat knob is on the correct setting;
- Food is not touching the back of the appliance, which is very cold.

The Motor Runs Continuously

Check whether:

- The doors are not closed properly or that they have been opened continuously;
- The room temperature is not too high;
- Any frost buildup is not more than 2-3 mm.

The Appliance is Noisy

Check whether:

- The appliance is perfectly level;
- The appliance has been installed between cabinets or other objects that vibrate or make noise;
- Remember that the refrigerant in the cooling circuit causes a slight bubbling sound, even when the compressor is not running (this is quite normal).

There is Water on the Bottom of the Refrigerator

Check whether:

- The defrost drain is clogged.

If after all the checks, the appliance still does not operate or the problem persists, call the nearest Service Centre and inform them of: the type of problem, the abbreviation of the model name (Mod.) and the relative numbers (S/N) written on the rating plate located at the bottom left next to the vegetable crisper (see examples in the figures below).

Never call on unauthorized technicians and always refuse spare parts which are not originals.

La sécurité, une bonne habitude

ATTENTION
Lire attentivement les avertissements contenus dans ce livret car ils fournissent des indications importantes pour la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Ce réfrigérateur a été construit conformément aux normes internationales de sécurité qui ont pour but de protéger le consommateur. Cet appareil a en effet obtenu le label IMQ que les techniciens de l'Institut Italien de Qualité n'accordent qu'aux appareils conformes aux normes du CEI: Comité Electrotechnique Italien.

1. Cet appareil ne doit pas être installé à l'extérieur, même à l'abri d'un appentis, il est extrêmement dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
2. Il ne doit être utilisé que par des adultes et uniquement pour conserver et congeler des aliments, conformément à ce mode d'emploi.
3. Ne touchez jamais ni ne manoeuvrez l'appareil pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés.
4. Nous déconseillons d'utiliser des rallonges ou des prises multiples. Si le réfrigérateur est installé entre des meubles, veillez par soucis de sécurité à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni comprimé.
5. Ne tirez jamais sur le cordon ou le réfrigérateur pour débrancher la fiche de la prise murale: c'est extrêmement dangereux.
6. Ne touchez pas aux parties intérieures réfrigérantes surtout avec les mains mouillées, vous pourriez vous brûler ou vous blesser. Ne portez jamais à la bouche des glaçons à peine sortis du freezer, vous risqueriez de vous brûler.
7. Ne procédez à aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de l'appareil; il ne suffit pas, en effet, d'amener la manette de réglage de la température sur la position " ● " pour éliminer tout contact électrique.
8. Avant d'envoyer votre ancien réfrigérateur à la déchetterie, rendez sa serrure inutilisable. Vous éviterez ainsi que des enfants en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur.
9. En cas de panne et avant de faire appel au service après-vente, consultez le chapitre «Quelque chose ne va pas?» pour vérifier si vous pouvez vous-même résoudre le problème. Ne tentez pas de réparer la panne en essayant d'accéder aux parties internes.
10. En cas de changement du câble d'alimentation, adressez-vous à nos Services après-vente. Dans certains cas, les connexions sont réalisées au moyen de bornes spéciales, dans d'autres, un outil spécial est indispensable pour accéder aux raccordements.
11. Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de conservation des aliments s'ils n'appartiennent pas aux catégories recommandées par le fabricant.
12. Avant d'envoyer votre appareil hors d'usage à la déchetterie, veillez à le rendre sûr car sa mousse isolante contient du gaz cyclopentane et son circuit réfrigérant peut contenir du gaz R600a (isobutane). Pour cette opération, adressez-vous à votre revendeur ou au Service local prévu à cet effet.

Installation

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil tout en réduisant sa consommation d'électricité, il faut qu'il soit installé correctement.

L'aération

Le compresseur et le condenseur produisent de la chaleur et exigent par conséquent une bonne aération. Les pièces mal ventilées sont par conséquent déconseillées. L'appareil doit donc être installé dans une pièce munie d'une ouverture (fenêtre ou porte-fenêtre) qui permette de renouveler l'air et qui ne soit pas trop humide.
Attention, lors de son installation, à ne pas boucher les grilles d'aération de l'appareil.
Pour une bonne aération de l'appareil, il faut prévoir:
- une distance de 10 cm au moins entre le haut de l'appareil et les meubles situés au-dessus;
- une distance de 5 cm au moins entre les côtés de l'appareil et des meubles ou des murs latéraux.

Loin de toute source de chaleur

Evitez d'installer votre appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou près d'une cuisinière électrique ou autre.

A plat

L'appareil doit être installé bien à plat; si le sol n'est pas nivelé, servez-vous des pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour le mettre à niveau.

Raccordement électrique et mise à la terre

Avant de procéder à tout raccordement électrique, contrôlez si le voltage indiqué sur la plaquette des caractéristiques, placée en bas à gauche à côté du bac à légumes, correspond bien à celui de votre installation et contrôlez si la prise est dotée d'une mise à la terre conforme, comme prescrit par la loi 46/90 sur la sécurité des installations. S'il n'y a pas de mise à la terre, le Fabricant décline toute responsabilité. N'utilisez ni prises multiples ni adaptateurs.
Installez l'appareil de manière à ce que la prise à laquelle il est connecté soit parfaitement accessible.

La puissance est insuffisante?

La prise électrique doit être en mesure de supporter la charge maximum de puissance de l'appareil, indiquée sur la plaquette des caractéristiques placée en bas à gauche à côté du bac à légumes.

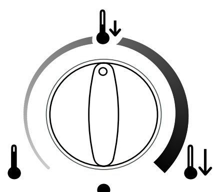
Avant de le raccorder électriquement

Après le transport, pour que votre appareil fonctionne bien, placez-le à la verticale et attendez au moins 3 heures avant de le brancher à la prise.

Vu de près

A Commande pour régler la température

Cette commande permet de régler la température intérieure des deux compartiments sur différentes positions:



- Le réfrigérateur est éteint;
- Le froid est au minimum;
- Le froid est au maximum

B Balconnet amovible avec couvercle et porta-oeufs

C Balconnets amovibles porta-objets

D Balconnet amovible pour bouteilles

E Bac à glaçons

F Pieds de réglage

G Compartiments pour la consérvation

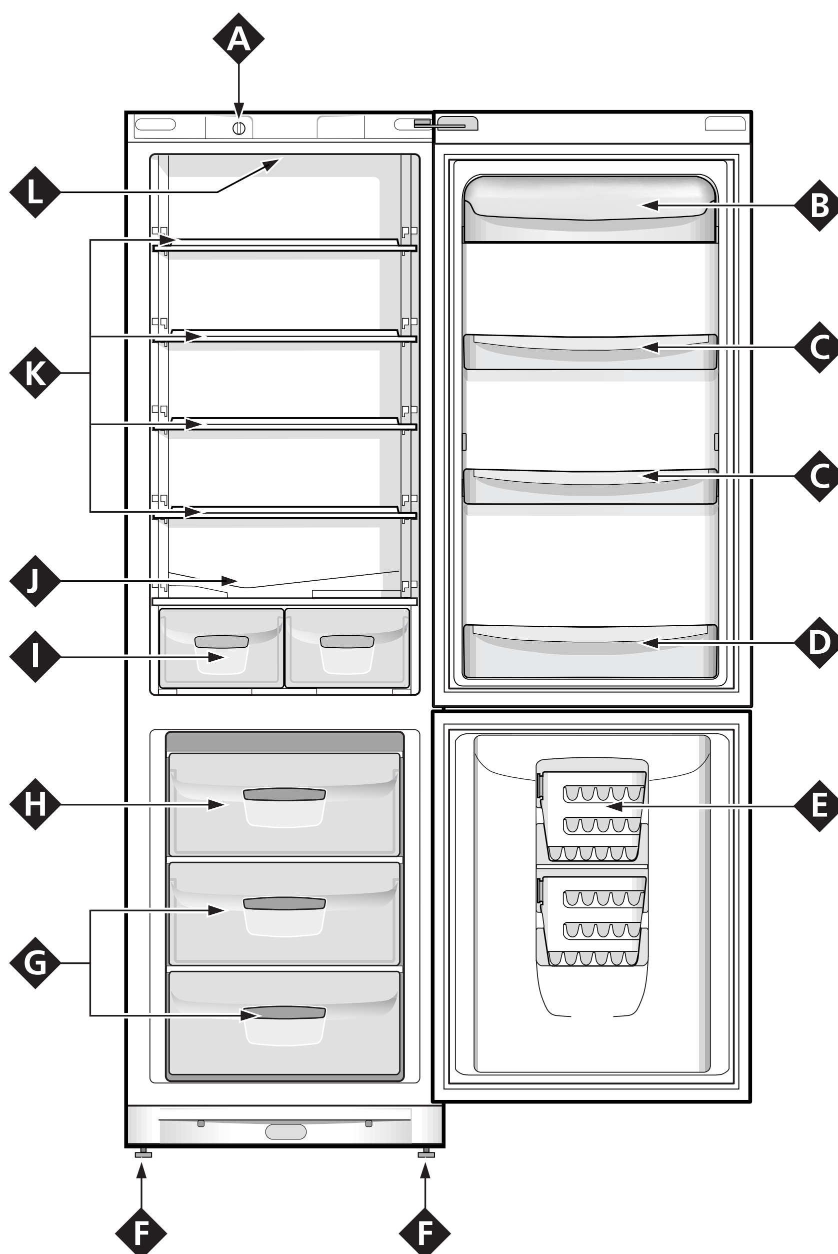
H Compartiment pour la congélation et la consérvation

I Tiroir pour fruits et légumes

J Convoyeur de l'eau de dégivrage

K Clayettes coulissantes et réglables en hauteur

L Lampe d'éclairage du compartiment réfrigérateur



Mise en service du combiné

ATTENTION
Après le transport et avant de brancher l'appareil, il est conseillé d'attendre environ 3 heures pour obtenir un fonctionnement optimal.
Avant de placer les denrées dans le réfrigérateur, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et du bicarbonate. Après avoir branché la fiche à la prise de courant, contrôlez si la lampe est bien allumée, puis tournez la commande "**A**" dans une position intermédiaire; au bout de quelques heures, vous pourrez ranger vos aliments frais dans le réfrigérateur et les aliments surgelés dans le congélateur.

Comment utiliser au mieux le compartiment réfrigérateur

Le thermostat règle automatiquement la temperature ù l'interne de l'appareil.

= moins froid   = plus froid

Une position intermédiaire est de toute manière conseillée. Pour augmenter la place disponible et améliorer l'aspect esthétique, la «partie réfrigérante» de cet appareil est située à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. En cours de fonctionnement, cette paroi sera par conséquent recouverte de givre ou de gouttelettes d'eau suivant que le compresseur est en marche ou pas. Ne vous en faites pas! Votre réfrigérateur fonctionne tout à fait normalement.

Si vous réglez la manette sur des chiffres plus élevés, en emmagasinant des quantités importantes de nourriture et avec une température ambiante élevée, votre appareil risque de fonctionner sans interruption favorisant ainsi la formation de givre sur la paroi arrière réfrigérante tout en consommant beaucoup plus d'électricité.
Pour résoudre cet inconvénient il suffit de déplacer la manette du thermostat vers des chiffres plus bas permettant ainsi un dégivrage automatique de l'appareil.

Guide au rangement et à la conservation des aliments dans le réfrigérateur

Aliments	Durée de conservation	Rangement à l'intérieur de réfrigérateur
Viande et poisson vidé (mettre sous sachets ou envelopper dans des feuilles plastique	2 ou 3 jours	Au-dessus du bac à légumes (zone la plus froide du réfrigérateur)
Fromages frais	3 ou 4 jours	Au-dessus du bac à légumes (zone la plus froide du réfrigérateur)
Oeufs	1 mois	Dans le casier correspondant de la contre-porte
Beurre et margarine		Dans le balconnet de la contre-porte
Aliments cuits ou précuisinés (enfermer dans des récipient étanches et introduire après refroidissement)	3 ou 4 jours	Sur une clayette quelconque
Charcuterie crue, pain de mie, pâtes fraîches, crème, flans, chocolats, gâteaux à la crème, lard, gâteaux secs, tomates	3 ou 4 jours	Sur une clayette quelconque
Bouteilles, lait, boisson, yaourt		Dans le balconnet correspondant de la contre-porte
Fruits et légumes		Dans le bac à légumes

Ce qu'il ne faut pas mettre dans le réfrigérateur
L'ail (il transmet les odeurs), les oignons et les poireaux
Les bananes (elles noircissent)
Les agrumes (il vaut mieux les conserver au frais sur le balcon)
Les pommes de terre et les tubercules (un endroit sec et obscur est préférable)

- A l'intérieur du réfrigérateur l'air circule de façon naturelle et c'est l'air froid qui tend à descendre car il est plus lourd. C'est pour cette raison que le poisson et la viande doivent être placés au-dessus du bac à légumes.
- Suivez attentivement nos conseils en ce qui concerne la durée maximum de la conservation: n'importe quel aliment, même s'il est très frais, ne reste pas longtemps intact.
- Contrairement à ce que l'on croit, les aliments cuits ne se conservent pas plus longtemps que les aliments crus.
- N'introduisez que des aliments froids ou tièdes en évitant d'y placer ceux qui sont encore chauds: ils augmenteraient tout de suite la température interne en obligeant le compresseur a un surplus de travail qui représenterait un gaspillage d'énergie électrique.
- N' introduisez pas de liquides dans des récipients sans couvercle, ils provoqueraient une augmentation de l'humidité à l'intérieur du réfrigérateur et par conséquent la formation de givre.
- Le compartiment réfrigérateur est équipé de clayettes amovibles et réglables en hauteur grâce aux coulisses appropriées (Fig. 1). C'est pour cette raison qu'on peut y ranger de grands récipients et des denrées de grande taille.

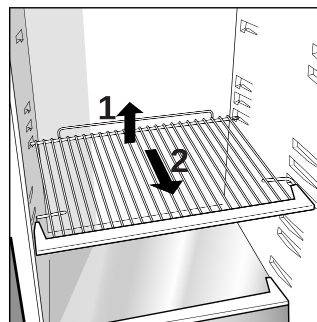


Fig. 1

Comment utiliser au mieux le compartiment congélateur

Pour le conditionnement des produits à congeler, consulter une brochure spécialisée.
- Un aliment décongelé même seulement en partie, ne doit jamais être recongelé: il faut le cuire pour le consommer dans les 24 heures ou pour le recongeler.
- Les aliments frais que l'on doit congeler ne doivent pas être mis à contact avec ceux qui sont déjà congelés ou surgelés mais il faut les placer dans le compartiment supérieur où la température atteint -18°C, ce qui est l'idéal pour bien congeler les aliments. En effet il ne faut pas oublier que la bonne conservation des aliments congelés dépend de la vitesse de congélation.
- Pendant la congélation, évitez d'ouvrir la porte du congélateur.
- Ne congelez que la quantité indiquée en Kg. sur la plaquette des caractéristiques qui se trouve à gauche du bac à légumes.
- Pour obtenir une conservation et une congélation optimales, nous conseillons de séparer les aliments en petites portions car ainsi ils se congèleront rapidement et de façon homogène. Sur les paquets écrivez les indications concernant le contenu et la date de congélation.
- Pour avoir davantage de place de rangement dans le congélateur, vous pouvez enlever les tiroirs (sauf le premier du bas) et placer les aliments directement sur les plaques évaporantes. Après les avoir rangés, vérifiez que la porte ferme bien.
- En cas de panne de courant, évitez d'ouvrir la porte du compartiment freezer, vous empêcherez ainsi que la température s'élève à l'intérieur. Les produits congelés et surgelés pourront être ainsi conservés sans altération pendant 9/14 heures.
- N'introduisez pas dans le compartiment freezer de bouteilles contenant des boissons gazeuses: elles pourraient se briser étant donné qu'en gelant tous les liquides augmentent de volume.
- Si la température à l'intérieur du réfrigérateur reste longtemps en dessous de 14°C, le compartiment congélateur ne fournit plus les températures nécessaires à une longue conservation réduisant ainsi la durée de conservation. On conseille donc de consommer les denrées dans de brefs délais.

Bacs à glace

Le brevet exclusif de ce nouveau type de bacs à glace a été déposé par Merloni. Placés dans la contre-porte du compartiment freezer, ils sont plus ergonomiques et garantissent davantage de propreté: en effet, les glaçons ne touchent plus aux aliments stockés dans le freezer; de plus, fini l'eau qui dégouline lorsque vous rangez votre bac (un couvercle est fourni pour boucher le récipient après l'avoir rempli).

Mode d'emploi (Fig. 2)

Remplissez le bac d'eau jusqu'au niveau indiqué (MAX WATER LEVEL) en veillant à ne pas le dépasser. Si vous introduisez davantage d'eau, la quantité de glace qui se formera risque d'empêcher la sortie des glaçons.
Si vous avez introduit trop de liquide, attendez que la glace fonde, videz le bac et recommencez depuis le début.
Après avoir introduit la quantité d'eau nécessaire par l'orifice prévu à cet effet, tournez le bac de 90°. Suivant le principe des vases communicants, l'eau va remplir les cavités. Fermez l'orifice à l'aide du couvercle prévu et placez le bac à glaçons dans la contre-porte.

Une fois que la glace s'est formée, il vous suffit de taper le bac contre une surface dure pour détacher les glaçons et les faire sortir par l'orifice d'entrée de l'eau. Pour sortir plus facilement les glaçons, mouillez l'extérieur du bac.
ATTENTION: avant d'introduire à nouveau de l'eau dans le bac, vérifiez qu'il est bien vide sans le moindre débris de glace.
Il faut attendre au moins 8 heures pour obtenir de beaux glaçons.

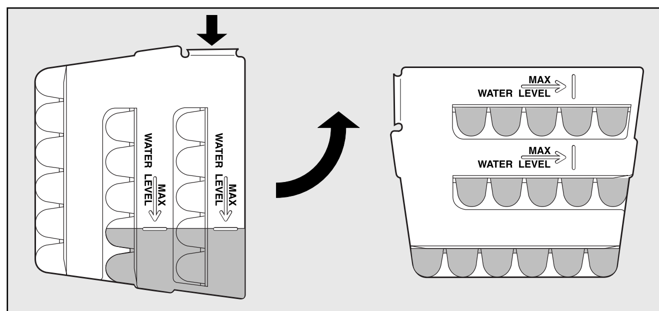


Fig. 2

Conseils pour faire des économies

- Il faut bien installer l'appareil.
C'est-à-dire loin de sources de chaleur et loin de la lumière directe du soleil, dans une pièce bien aérée.

- Le froid qu'il convient.
Réglez la commande pour la température du réfrigérateur ou du congélateur sur une position moyenne. Une température trop froide, tout en consommant trop, ne sert ni à améliorer ni à prolonger la durée de conservation des aliments. Au contraire, dans le réfrigérateur, elle ne peut qu'abîmer les légumes, la charcuterie et les fromages.

- Ne le remplissez pas trop.
Pour bien conserver les aliments, le froid doit circuler librement à l'intérieur du réfrigérateur. Si vous le remplissez trop, le compresseur fonctionnera continuellement et empêchera la circulation de l'air.

- Les portes fermées
Ouvrez le moins possible votre réfrigérateur car chaque fois que vous le faites, une grande partie de l'air froid s'échappe. Le moteur, pour rétablir la juste température, doit travailler longtemps en consommant beaucoup d'énergie.

- Attention aux joints d'étanchéité
Ils doivent être propres et élastiques de façon à ce qu'ils adhèrent parfaitement aux portes et empêchent le froid de sortir.

- Evitez les aliments chauds
Si l'on introduit une casserole chaude dans le réfrigérateur, la température augmente immédiatement de plusieurs degrés. Il faut donc la laisser refroidir à température ambiante avant de la ranger dans le réfrigérateur.

- Attention au givre
Vérifiez l'épaisseur du givre sur les parois du compartiment freezer. Mettez tout de suite en marche le dégivrage si la couche est trop épaisse (Voir ci-dessous "Un bon entretien").

Guide à la congélacion

Viandes et poissons

Type	Confection	Faisandage (jours)	Conservation (mois)	Décongélation
Rôti et boeuf bouilli	Enveloppé dans du papier aluminium	2 / 3	9 / 10	Pas nécessaire
Agneau	Enveloppé dans du papier aluminium	1 / 2	6	Pas nécessaire
Rôti de porc	Enveloppé dans du papier aluminium	1	6	Pas nécessaire
Veau rôti ou blanchi	Enveloppé dans du papier aluminium	1	8	Pas nécessaire
Biftecks et côtelettes de porc ou de veau	Par tranche enveloppée une par une dans une feuille de polythéne puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Tranches et côtelettes d'agneau ou de boeuf	Chaque tranche enveloppée dans une feuille de polythéne puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Viande hachée	Dans des bacs aluminium recouverts d'une feuille de polypropylène	Très fraîche	2	Lentement dans le réfrigérateur
Coeur et foie	Sachets en polypropylène		3	Pas nécessaire
Saucisses	Papier aluminium ou polypropylène		2	Selon l'emploi
Poulets et dindons	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Canards et oies	Papier aluminium	1 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Canards sauvages faisans, perdrix	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Lapins, lièvres	Papier aluminium	3 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Chevreuil, cerf	Papier aluminium ou polypropylène	5 / 6	9	Lentement dans le réfrigérateur
Gros poissons	Papier aluminium ou polypropylène		4 / 6	Lentement dans le réfrigérateur
Petits poissons	Sachets en polypropylène		2 / 3	Pas nécessaire
Crustacés	Sachets en polypropylène		3 / 6	Pas nécessaire
Mollusques	Dans des bacs aluminium ou plastique plongés dans du sel et de l'eau		3	Lentement dans le réfrigérateur
Poissons cuits	Papier aluminium ou polypropylène		12	Dans de l'eau chaude
Poissons frits	Sachets en polypropylène		4 / 6	Directement dans la poêle

Fruits et légumes

Type	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pommes et poires	Peler et couper en morceaux	2’	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Abricots pêches cerises, prunes	Ôter les noyaux et peler	1' / 2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Fraises, mûres et myrtilles	Nettoyer, laver et laisser sécher		Dans des bacs, couvrir avec du sucre	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Fruits cuits	Couper, cuire et passer		Dans des bacs, ajouter 10% de sucre	12	Lentement dans le réfrigérateur
Jus de fruit	Laver, couper et écraser		Dans des bacs, sucre à discrétion	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Choux-fleurs	Couper en morceaux et blanchir à l'eau additionnée de jus de citron	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Choux, choux de Bruxelles	Nettoyer, laver et couper	1' / 2'	Sachets en polythène	10 / 12	À température ambiante
Petits pois	Écosser et laver	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Haricots verts	Laver et couper en morceaux	2'	Sachets en polythène	10 / 12	Pas nécessaire
Carottes, poivrons, navets	Couper en lamelles, peler et laver	3' / 4'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Champignons et asperges	Laver et couper	3' / 4'	Sachets ou bacs	6	A température ambiante
Epinards	Laver et hacher	2'	Sachets en polythène	12	À température ambiante
Légumes assortis pour potage	Laver et couper en morceaux	3'	En petites portions dans des sachets	6 / 7	À température ambiante
Denrées diverses	**Préparation**	**Cuisson**	**Confection**	**Conserv. (mois)**	**Décongélation**
Pain			Sachets en polythène	4	À température ambiante et dans le four
Gâteaux			Feuilles de polythène	6	À température ambiante et cuire à 100/200°C
Crème fraîche			Bacs en plastique	6	À température ambiante ou dans le réfrigérateur
Beurre			Dans son papier original enveloppé dans du papier aluminium	6	Dans le réfrigérateur
Denrées cuites, soupe de légumes			Partagés dans des bacs verre ou plastique	3 / 6	À température ambiante ou dans de l'eau chaude
Oeufs			Congeler sans coquille dans de petits bacs	10	À température ambiante ou dans le réfrigérateur

Un bon entretien

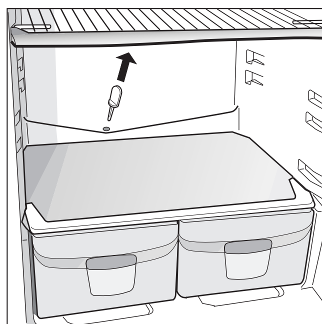
Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation (en débranchant la fiche ou l'interrupteur général de l'habitation)

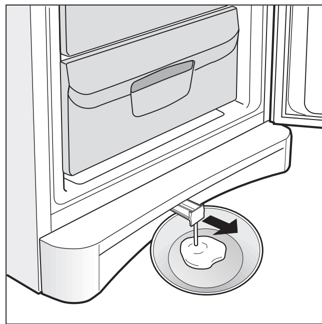
Dégivrage

ATTENTION: ne pas endommager le circuit réfrigérant. Attention à ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'outils autres que ceux conseillés par le fabricant pour accélérer les opérations de dégivrage.

Comment dégivrer le compartiment réfrigérateur.
Cet appareil a un dégivrage automatique. C'est un convoyeur (fig. 3) qui recueille l'eau à l'extérieur où elle s'évapore sous l'effet de la chaleur produite par le compresseur. Il faut donc nettoyer régulièrement le trou d'évacuation afin que l'eau puisse s'écouler.

Comment dégivrer le compartiment congélateur.
Enlevez de temps en temps le givre grâce à la raclette fournie avec l'appareil (n'utilisez jamais de couteaux ou d'objets métalliques). Si l'épaisseur de la couche de givre dépasse 5mm il faut alors effectuer un véritable dégivrage en procédant de la manière suivante: placez le bouton du thermostat **A** sur la position "●", enveloppez tous les produits congelés et surgelés dans du papier journal et rangez-les dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le givre fonde complètement, accélérez l'opération en introduisant des cuvettes d'eau tiède.
L'appareil est équipé d'un systéme spécial permettant de recueillir l'eau de dégivrage dans un récipient devant être placé sous l'appareil (procéder comme indiqué à la Fig. 4).
Essuyez soigneusement l'intérieur de l'appareil.


Fig. 3


Fig. 4

Nettoyage et entretiens particuliers

- Les matériaux utilisés pour la fabrication de votre appareil sont hygiéniques et ne transmettent aucune odeur. Mais pour conserver cette qualité il faut que les aliments soient bien protégés pour éviter que ne se forment des taches difficiles à enlever et de mauvaises odeurs.
- Eau et bicarbonate de soude seulement. Pour nettoyer votre appareil à l'intérieur et à l'extérieur, utilisez une éponge avec de l'eau tiède et du bicarbonate de soude qui est aussi un excellent désinfectant. Vous pouvez éventuellement le remplacer par un savon neutre, savon de Marseille par exemple.
- Ce qu'il ne faut pas utiliser: les poudres abrasives, l'ammoniaque, l'Eau-de-Javel et les solvants.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans de l'eau chaude et du savon ou avec du liquide vaisselle. Avant d'être à nouveau rangées dans l'appareil, il faut soigneusement les essuyer.
- Et le dos de l'appareil? La poussière s'y dépose et s'y accumule en créant quelques problèmes de fonctionnement. Servez-vous du bec le plus long de votre aspirateur réglé sur sa puissance intermédiaire pour l'éliminer. En douceur!
- L'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période. Dans ce cas, par exemple en été, si vous décidez d'arrêter votre réfrigérateur, il faut nettoyer l'intérieur et laisser la porte ouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs ou de moisissures.
- Comment changer l'ampoule à l'intérieur.

Pour remplacer la lampe d'éclairage du compartiment réfrigérateur, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation et remplacez l'ampoule grillée par une autre ampoule de même puissance, en aucun cas supérieure à 15 W.
Pour accéder à la lampe "**A**", dévisser la vis centrale de fixation "**B**" située à l'arrière du carter de la lampe, comme indiqué à la Fig. 5.

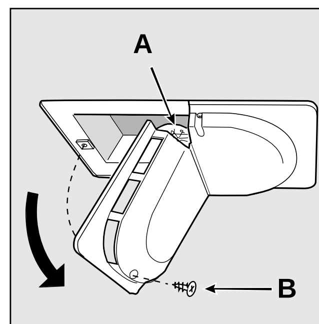


Fig. 5

Quelques problèmes: que faire?

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez:
- que l'interrupteur général de l'appartement ne soit pas débranché;
- que la fiche soit correctement branchée dans la prise de courant:
- que la prise fonctionne; essayez de brancher la fiche à une autre prise de l'appartement.

Le réfrigérateur et le congélateur ne refroidissent pas suffisament

Vérifiez:
- que les portes soient bien fermées et que les joints d'étanchéité ne soient pas abîmés;
- que les portes soient le moins souvent ouvertes;
- que le bouton de réglage de la température soit dans la position correcte;
- que le réfrigérateur ne soit pas trop rempli.

Dans le réfrigérateur les aliments sont trop gelés

Vérifiez:
- que le bouton de réglage de la température soit dans la position correcte.
- que les aliments ne touchent pas à la paroi postérieure qui est la plus froide.

Le moteur marche continuellement

Vérifiez:
- que la porte soit bien fermée ou bien qu'elle ne soit pas continuellement ouverte.
- que la température extérieure ne soit pas trop élevée.
- que l'épaisseur du givre ne dépasse pas 2-3 mm.

L'appareil est trop bruyant

Vérifiez:
- que le réfrigérateur soit installé sur une surface plane.
- que le réfrigérateur ne soit pas installé entre des meubles ou des objets qui vibrent ou qui sont bruyants.
- qu'il ne s'agisse pas du gaz intérieur qui produit un léger bruit quand le compresseur s'arrête (ce qui est normal).

Il y a de l'eau au fond du réfrigérateur

Vérifiez:
- que l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage ne soit pas bouché.

Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel au service après-vente le plus proche de chez vous en indiquant: le type de panne, le sigle du modèle (Mod.) ainsi que les chiffres (S/N) indiqués sur la plaquette des caractéristiques située en bas, à gauche, à côté du bac à légumes (voir exemples dans les figures suivantes).

Mod. RG 2330 | TI | Cod. 93139180000 | S/N 704211801
240 V- | Hz | 150 W | W | Fuse A | Max 15
Total 340 | 75 | Freez. Capac | Class
Gross Bruto Brut | Gross Bruto Brut | Net Util Utile | Gross Bruto Brut | Poder de Cong kg/24 h 4,0 | Clase N Classe
Compr. Syst. Kompr. | R 134 a kg 0,090 | Test P.S-I. | Pressure HIGH-235 LOW 140
Made in Italy 13918

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales.

A segurança, um bom hábito

ATENÇÃO
Ler atentamente as advertências mencionadas neste livro de instruções dado que fornecem importantes indicações relativas à segurança da instalação, à utilização e à manutenção. Este aparelho foi concebido segundo as normas internacionais de segurança criadas fundamentalmente para a protecção do consumidor.
Na realidade, este aparelho obteve o certificado de homologação IMQ passado pelos técnicos do Instituto Italiano de Qualidade, certificado que só é atribuido aos aparelhos que cumpram as normas do CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano.

1. Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo se a área estiver protegida por uma cobertura; é muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e às intempéries.
2. Deve ser utilizado somente por adultos e exclusivamente para conservar e congelar alimentos, de acordo com as instruções de utilização contidas neste manual.
3. Nunca tocar nem manusear este aparelho com os pés descalços ou com as mãos ou os pés molhados.
4. Não é aconselhável a utilização de extensões e fichas múltiplas. Se o frigorífico for instalado entre móveis, controlar que o cabo de alimentação não se dobre nem seja pressionado de maneira perigosa.
5. Nunca puxar o cabo de alimentação nem o frigorífico para soltar a ficha da tomada de parede : é muito perigoso.
6. Não tocar as partes internas de refrigeração, sobretudo com as mãos molhadas, porque poderá sofrer queimaduras ou ferir-se. Também não colocar na boca cubos de gelo recém retirados do congelador porque podem provocar queimaduras.
7. Não limpar nem efectuar manutenção sem ter previamente retirado a ficha da tomada; de facto não basta colocar o manípulo para a regulação da temperatura na posição "**0**" para interromper todos os contactos eléctricos.
8. Antes de desfazer-se do seu velho frigorífico, desmontar o seu fecho para evitar que crianças a brincar possam ficar trancadas dentro do aparelho.
9. No caso de avaria, antes de chamar o serviço de assistência técnica, controlar no capítulo "Há um problema" para verificar se é possível resolver a eventual anomalia. Não tente proceder à reparação, mexendo nas partes internas do aparelho.
10. No caso de dano, o cavo de alimentação eléctrica deste aparelho deve ser trocado obrigatoriamente pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, porque é necessário utilizar ferramentas especiais.
11. não use aparelhos eléctricos no interior do compartimento para guardar alimentos, excepto os de tipo recomendado pelo fabricante.
12, No final da vida útil do aparelho – que contém gás ciclopentano na espuma de isolamento e eventualmente gás R600a (isobutano) no circuito de refrigeração – é necessário colocar o mesmo em segurança, antes de mandar eliminá-lo. Para esta operação, entre em contacto com o seu revendedor ou com o organismo local encarregado.

Instalação

Para garantir um bom funcionamento e um consumo reduzido de electricidade é importante que a instalação seja efectuada correctamente.

A ventilação
O compressor e o condensador emitem calor e portanto precisam de uma boa ventilação. São pouco adequados os ambientes com ventilação imperfeita. Portanto o aparelho deve ser instalado num ambiente dotado de uma abertura (janela ou porta externa) para assegurar a necessária renovação de ar. O ambiente também não deve ser demasiado húmido.
Ter cuidado, durante a instalação, para não cobrir ou obstruir as grelhas que permitem a boa ventilação do aparelho.
Para uma boa ventilação do aparelho é preciso deixar :
- uma distância de pelo menos 10 cm. entre a sua parte superior e móveis que eventualmente encontrem-se acima;
- uma distância de pelo menos 5 cm. entre as suas laterais e móveis e paredes que eventualmente encontrem-se aos lados.
Para uma instalação entre móveis, siga as indicações do folheto anexo

Afastado do calor
Evitar de posicionar o aparelho num ligar directamente exposto à luz solar, ao lado do fogão eléctrico ou similar.

Nivelado
O aparelho deve ser instalado bem nivelado; se o piso não for nivelado, é possível proceder com os apropriados pés reguláveis anteriormente colocados.

Ligação eléctrica e ligação à terra
Antes de proceder à ligação eléctrica, controlar se a tensão indicada na placa de características, colocada embaixo à esquerda, junto ao recipiente para verduras, corresponde a tensão da instalação eléctrica da casa e se a tomada está equipada com uma ligação à terra regular, na maneira indicada pelas leis relativas à segurança das instalações N°. 46/90. Se não houver uma ligação à terra, o Fabricador declina toda e qualquer responsabilidade. Não utilizar fichas múltiplas ou adaptadores. **Posicione o aparelho de modo que haja acesso à tomada em que estiver ligada.**

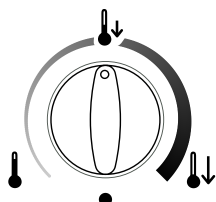
A potência é insuficiente ?
A tomada eléctrica deve ser capaz de suportar a máxima carga de potência do aparelho, indicada na placa de características, colocada embaixo à esquerda, junto ao recipiente para verduras.

Antes da ligação eléctrica
Depois do transporte, colocar o aparelho verticalmente e aguardar pelo menos 3 horas antes de ligá-lo na tomada, para permitir o seu funcionamento correcto.

Descrição do aparelho

A Botão para a regulação da temperatura

Este botão possibilita regular a temperatura do frigorífico em diversas posições:



- o frigorífico está desligado;
- menos frio;
- mais frio

J Sistema "drain" para eliminação da água de descongelamento

K Grelhas extraíveis, reguláveis em altura

L Lâmpada de iluminação do compartimento frigirífico

B Prateleira extraível com porta-ovos

C Prateleiras extraível

D Prateleira extraível para garrafas

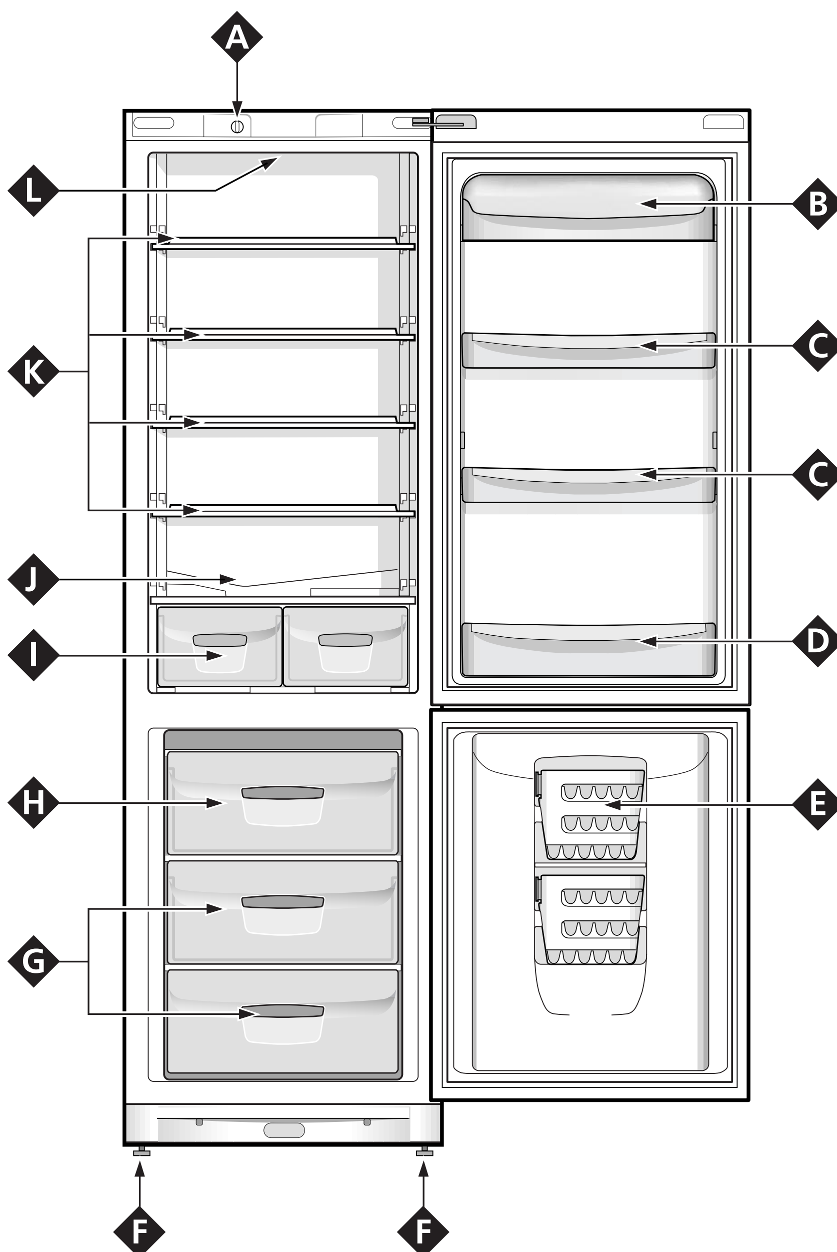
E Recipientes para cubos de gelo

F Pés regoláveis em altura

G Compartimentos para conservação

H Compartimento de congelamento e conservação

I Gaveta para fruta e legumes



Como pôr em funcionamento o aparelho

ATENÇÃO
Depois do transporte, colocar o aparelho verticalmente e aguardar cerca de 3 horas antes de ligá-lo na tomada eléctrica, para assegurar o seu bom funcionamento.
Antes de guardar alimentos no frigorífico ou no congelador, limpar bem o seu interior com água morna e bicarbonato de sódio.

Depois de ter ligado a ficha à tomada eléctrica, verificar se a lâmpada de iluminação está acesa, em seguida girar o manípulo para a regulação da temperatura "**A**" até a posição ↓ e depois de algumas horas, será possível guardar os alimentos frescos no compartimento frigorífico e os congelados no congelador.

Como utilizar melhor o compartimento frigorífico

O termostato regula automaticamente a temperatura dentro do aparelho.
= frio mínimo   ↓ = frio máximo
Entretanto é aconselhável uma posição intermediária.
Para aumentar o espaço e a disposição, e melhorar o seu aspecto, este aparelho tem a sua "parte refrigeradora" situada no interno da sua parede traseira do compartimento frigorífico. Esta parede, durante o funcionamento, estará coberta de gelo ou de gotinhas de água, isto depende do compressor estar a funcionar ou numa pausa. Não se preocupar com isto! O frigorífico está a funcionar normalmente.

Se regular o manípulo em números altos, com grande quantidade de alimentos e com uma temperatura ambiente alta, o aparelho pode funcionar continuamente, isto propicia a formação de gelo na parede refrigeradora traseira, com um consequente aumento no consumo de energia eléctrica.
Para evitar este problema, é suficiente deslocar o manípulo do termostato para números mais baixos, de maneira que permita ao aparelho uma normal descongelação automática.

Guia para arrumar e conservar os alimentos no compartimento frigorífico

Alimentos	Tempo de conservação	Disposição no frigorífico
Carne ou peixe limpos (guardar em sacos ou envolver em película de plástico)	2 ou 3 dias	Sobre a verdureira (zona mais fria do frigorífico)
Queijos frescos	3 ou 4 dias	Sobre a verdureira (zona mais fria do frigorífico)
Ovos	1 mês	No recipiente próprio. Na contraporta
Manteiga e Margarina		Nas prateleiras da contraporta.
Alimentos cozinhados (colocar em recipientes herméticos e guardar só depois de arrefecidos)	3 ou 4 dias	Em qualquer uma das grelhas
Enchidos, pão de forma, massa fresca, natas, pudins, chocolates, bolos de creme, pastelaria seca, toucinho, polpa de tomate, etc.	3 ou 4 dias	Em qualquer uma das grelhas
Garrafas, leite, bebidas, iogurte		Nas prateleiras existentes na contraporta
Fruta e verduras		Nas verdureiras

O que não deve guardar no frigorífico

Alhos (provocam maus cheiros), cebolas e alho-porro
Bananas (enegrecem)
Citrinos (é preferível ao ar livre, sobre uma prateleira)
Batatas ou tubérculos (só se protegidos da luz e sem humidade)

- No interior do frigorífico o ar circula de maneira natural, portanto o ar mais frio tende a descer, porque é mais pesado. É por isto que a carne e os queijos devem ser colocados acima do recipiente para verduras.
- Leia atentamente os nossos conselhos relativos ao tempo máximo de conservação: qualquer alimento, mesmo que muito fresco, não deve ficar muito tempo no frigorífico.
- Contrariamente ao que se possa pensar, os alimentos cozinhados não se mantêm em bom estado de conservação mais tempo que os alimentos crus.
- Não guarde os líquidos em recipientes abertos porque provocará o aumento da humidade no interior do frigorífico e consequentemente a formação de gelo.
- Prestar atenção para não colocar recipientes (de matéria plástica, vidro), alimentos ou outra coisa em directo contacto com a parede refrigeradora (a traseira). Isto poderia causar danos aos alimentos, aumentar o consumo de energia e facilitar a formação de condensação (nos alimentos, recipientes etc.).

- O compartimento frigorífico está dotado de grelhas amovíveis e reguláveis em altura, graças ao e inclinabili seu sistema de guias (Fig. 1). Assim é possível arrumar no sea interior reservatórios grandes e garrafas de grandes dimenções assim como alimentos de grande volume.

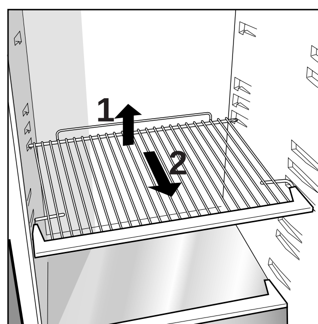


Fig. 1

Como utilizar melhor o compartimento congelador

- Para confeccionar alimentos a serem congelados, consulte um manual especializado.
- Um alimento descongelado, ainda que só parcialmente, não deve voltar a ser congelado: deverá cozinhá-lo para o consumir (dentro de 24 horas) ou para o congelar.
- Os alimentos frescos a serem congelados não devem ser colocados em contacto com os que já estão congelados mas sim no compartimento superior onde a temperatura desce abaixo dos -18°C, temperatura ideal para congelar bem os alimentos. Não deve esquecer que a boa conservação dos alimentos congelados depende da rapidez com que se processa a congelação.
- Congelar, no máximo, a quantidade, em kg, indicada na placa de caracteristicas, colocada à esquerda da verdureira.
- Para obter uma conservação e sucessiva congelação óptimas, é aconselhável separar os alimentos em pequenas quantidades, porque assim congelam mais rapidamente e de um modo homogéneo.
Para os alimentos já confeccionados, deverá reportar-se às indicações sobre tipos de alimentos e duração de congelação.
- A fim de obter um volume maior, o compartimento do congelador também pode ser usado sem gavetas (excepto a primeira em baixo), se guardar os alimentos directamente sobre as placas de evaporação. Verifique, depois de guardar alimentos dentro, se a porta fecha-se correctamente.

- No caso de falta de energia eléctrica ou avaria, não abra a porta do congelador, assim retardará o aumento da temperatura no seu interior. Deste modo, os alimentos congelados conservar-se-ão sem alteração durante cerca de 9-14 horas.
- Se a temperatura ambiente for nais fria de 14°C por longo tempo, não se consegue alcançar completamente a temperatura necessária ao congelador e o período de conservação se reduzirá. Portanto, aconselha-se consumir os alimentos congelados em breve tempo.

Recipientes para gelo

Este novo conceito de recipientes para gelo, é uma patente exclusiva da Merloni. O facto de ser colocado na parte interior da porta do compartimento congelador, assegura maior ergonomia e higiene : o gelo já não entra mais em contacto com os alimentos guardados no compartimento congelador; evita-se também que a água respingue-se na altura em que carregar (também é fornecida a tampa para fechar a entrada, depois de ter deitado a água dentro).

Modalidade de emprego (Fig. 2)
Encha o recipiente de água através do furo de entrada, até o nível marcado (MAX WATER LEVEL - NÍVEL MÁXIMO D'ÁGUA), tome cuidado para não ultrapassá-lo: se for deitada uma quantidade de água superior à necessária, haverá um formação de gelo que poderá impedir que os cubos de gelo sejam tirados.
Se tiver sido deitada água demais, será necessário aguardar o gelo derreter-se, esvaziar o recipiente e deitar água novamente.

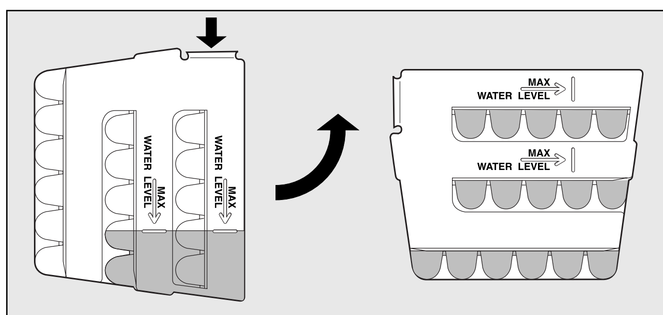


Fig. 2

Depois de ter deitado água através do furo indicado, rode 90° o recipiente. Pelo princípio dos vasos comunicantes, a água irá encher as apropriadas formas, em seguida pode-se fechar o furo com a apropriada tampa e guardar o recipiente na parte interior da porta.
Depois que gelo tiver se formado, será suficiente bater o recipiente numa superfície dura, para que os cubos de gelo soltem-se das formas e possam sair através do mesmo furo por onde a água foi deitada. Para facilitar a saída dos cubos de gelo, molhe com água a parte de fora do recipiente.
ATENÇÃO: todas as vezes que for deitar água no recipiente, assegure-se antes que o mesmo esteja inteiramente vazio e não haja dentro restos de gelo.
O prazo mínimo necessário para a melhor formação de gelo é de aproximadamente 8 horas.

Conselhos para poupar energia

- Instale-o bem.
Ou seja, longe das fontes de calor, da luz directa do sol, num local bem ventilado e com as distâncias indicadas no parágrafo "Instalação/A ventilação"

- O frio justo.
Demasiado frio aumenta os consumos

- Não o encher demasiado
Para conservar bem os alimentos, o ar frio deve circular livremente no interior do frigorífico. Enchê-lo muito significa impedir esta circulação o que obriga o compressor a trabalhar continuamente.

- A porta fechada
Abra o seu aparelho o menor número de vezes possível, porque cada vez que o faça sai para o exterior grande parte do ar frio. Para restabelecer a temperatura o compressor terá que trabalhar durante muito tempo, consumindo muita energia.

- Cuidado com as guarnições
(borrachas de vedação das portas). Mantenha-as elásticas e limpas de modo a que adiram bem às portas; só assim vedaro completamente no deixando sair o ar frio.

- Não guarde alimentos quentes
Um recipiente com alimentos quentes metido no frigorífico faz subir imediatamente a temperatura de diversos graus; deixe arrefecer os alimentos à temperatura ambiente antes de os introduzir no frigorífico.

- Gelo no congelador
Controlar a espessura do gelo nas paredes do congelador e efectuar logo a descongelação se a camada estiver demasiado espessa (Ver a seguir : "Como mantê-lo em forma").

Guia para utilização do compartimento de congelação

Parne e peixe

Tipo de alimentos	Acondicionamento	Maturação (dias)	Conservação (meses)	Descongelação
Vaca assada e cozida	Envolta em folha de aluminio	2 / 3	9 / 10	Não necessária
Carneiro	Envolto em folha de aluminio	1 / 2	6	Não necessária
Porco assado	Envolto em folha de aluminio	1	6	Não necessária
Vitela assada ou cozida	Envolta em folha de aluminio	1	8	Não necessária
Bifes ou costeletas de porco ou vitela	Cada peça envolta em película de polietileno e em seguida em folha de aluminio, em conjuntos de 4 e 6		6	Não necessária
Fatias ou costeletas de carneiro ou vaca	Cada peça envolta em pelicula de polietileno e em seguida em folha de aluminio, em conjuntos de 4 e 6		6	Não necessária
Carne picada	Em sacos de aluminio, coberto com pelicula de polietileno	Fresquíssima	2	Lentamente no frigorífico
Coração e figado	Em saquetas de polietileno		3	Não necessária
Salsichas	Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno		2	Em função do uso
Frango e perú	Envolto em folha de aluminio	1 / 3	9	Lentamente no frigorífico
Pato e ganso	Envolto em folha de aluminio	1 / 4	6	Lentamente no frigorífico
Pato bravo, faisão, perdiz, (caça)	Envolto em folha de aluminio	1 / 3	9	Lentamente no frigorífico
Coelho e lebre	Envolto em folha de aluminio	3 / 4	6	Lentamente no frigorífico
Veado, cabrito	Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno	5 / 6	9	Lentamente no frigorífico
Peixe grande (grosso)	Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno		4 / 6	Lentamente no frigorífico
Peixe miúdo	Em sacos de polietileno		2 / 3	Não necessária
Crustáceos	En sacos de polietileno		3 / 6	Não necessária
Molúscos	Em embalagens de aluminio ou plástico, cobertos com água salgada		3	Lentamente no frigorífico
Peixes cozidos	Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno		12	Em água quente
Peixes fritos	Em saquetas de polietileno		4 / 6	Directamente na frigideira

Fruta e verdura

Tipo	Preparação	Fervura	Acondicionamento	Conservação (meses)	Descongelação
Maçãs e peras	Descascar e cortar em pedaços	2'	Em recipientes, cobertas de calda de açúcar	12	Lentamente no frigorífico
Alperces, pêssegos, cerejas e ameixas	Tirar os caroços e a pele	1' / 2'	Em recipientes, cobertas de calda de açúcar	12	Lentamente no frigorífico
Morangos, amoras e mirtilo	Tirar o pé, lavar e deixar secar		Em recipientes, cobertas de calda de açúcar	10 / 12	Lentamente no frigorífico
Fruta cozida	Cortar, cozer e coar a água		Em recipientes, adicionar 10% de açúcar	12	Lentamente no frigorífico
Sumos de frutos	Lavar, cortar e espremer os frutos		Em recipientes, juntar açúcar a gosto	10 / 12	Lentamente no frigorífico
Couve flor	Cortar em pedaços e escaldar em água e sumo de liimão	2'	Em sacos de polietileno	12	Não necessária
Couves e grelos	Arranjar e lavar	1' / 2'	Em sacos de polietileno	10 / 12	À temperatura ambiente
Ervilhas	Descascar e lavar	2'	Em sacos de polietileno	12	Não necessária
Feijão verde	Lavar e cortar em pedaços	2	Em sacos de polietileno	10 / 12	Não necessária
Cenouras, pimentos e nabos	Cortar em tiras, descascar e lavar	3' / 4'	Em sacos de polietileno	12	Não necessária
Cogumelos e espargos	Lavar e cortar	3' / 4'	Em sacos ou recipientes	6	À temperatura ambiente
Espinafres	Lavar e cortar em pedaços	2'	Em sacos de polietileno	12	À temperatura ambiente
Legumes diversos para sopa	Lavar e cortar em pedaços	3'	Em sacos com pequenas porções	6 / 7	À temperatura ambiente
Outros alimentos	**Preparação**	**Fervura**	**Acondicionamento**	**Conservação (meses)**	**Descongelação**
Pão			Em sacos de polietileno	4	À temperatura ambiente e no forno
Bolos			Em pelicula de polietileno	6	À temperatura ambiente e cozer a 100/200°C
Natas			Em recipientes de plástico	6	À temperatura ambiente ou no frigorífico
Manteiga			Na embalagem envolto em aluminio	6	No frigorífico
Alimentos cozidos, sopa			Repartido por recipientes de plastico ou vidro	3 / 6	À temperatura ambiente ou em água quente
Ovos			Congelar sem casca	10	À temperatura ambiente ou no frigorífico

Como conservar o aparelho

Antes de começar as operações de limpeza lembre de desligar o aparelho da corrente (desinserindo a ficha da tomada ou o interruptor geral do apartamento)

Descongelamento

ATENÇÃO: não estrague o circuito de refrigeração. Ter cuidado para não utilizar dispositivos mecânicos ou outros instrumentos para tornar mais veloz o processo de descongelação, além dos recomendados pelo fabricador.

Como descongelar o compartimento frigorífico

Este aparelho tem descongelação automática e a água proveniente da descongelação é captada através de uma calha que a conduz para a parte posterior do aparelho através de uma descarga própria (fig. 3) onde o calor produzido pelo compressor a faz evaporar. A unica intervenção que deve fazer periodicamente, consiste em limpar o furo de descarga afim de permitir que a água passe livremente.

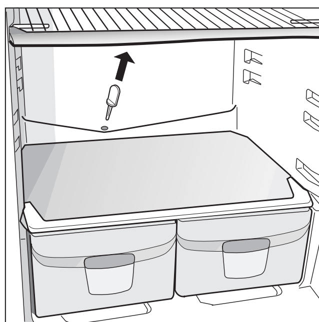


Fig. 3

Como descongelar o compartimento congelador

- Remova de vez em quando o gelo formado nas paredes, mediante a apropriada pazinha fornecida (não utilize facas nem objectos metálicos).

Se a camada de gelo for superior a 5 mm, é necessário efectuar uma descongelação mais cuidada. Proceda assim: rode o manipulo "**A**" para a posiço ●; envolva os alimentos congelados em folhas de jornal e coloque-os no frigorífico ou num lugar fresco. Deixe a porta do congelador aberta de modo a que o gelo derreta na sua totalidade, poderá acelerar a descongelação colocando no congelador reservatórios com água tépida.

O aparelho é equipado com um apropriado sistema que possibilita a colecta da água do desgelo num recipiente a ser colocado embaixo do aparelho (do modo ilustrado na Fig. 4).

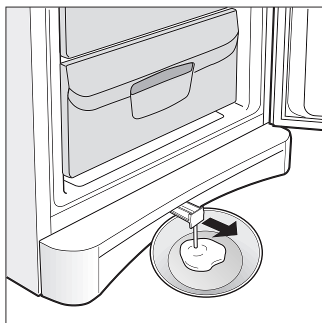


Fig. 4

Limpeza e manutenção

Antes de limpar o aparelho, retirar sempre a ficha da tomada.

- Os materiais com que foi fabricado o seu aparelho são higiênicos e não transmitem odores. No entanto, para manter esta qualidade, é necessário que os alimentos estejam sempre protegidos e bem fechados em recipientes, de modo a que os odores não se transmitam e não se criem incrustações e manchas dificilmente removíveis ou a criação de maus odores.
- Para limpar, quer o interior, quer o exterior do aparelho, utilize uma esponja macia embebida em água tépida e bicarbonato de sódio que, é também um bom desinfectante. Também poderá utilizar um sabão neutro.
- O que não deve utilizar: Nunca utilize produtos abrasivos, lixívia ou amoníaco . É proibido utilizar solventes ou productos similares.
- As peças que podem ser removidas devem ser lavadas com água quente e sabão ou detergente para louça. Antes de colocar as peças no aparelho, enxugue-as muito bem.
- E a parte de trás ? Aqui vai para e acumular-se o pó, isto provoca alguns problemas para o bom funcionamento do aparelho. Utilizar um bocal longo no seu aspirador de pó, com uma potência média, para tirar o pó. Mas com muita delicadeza!
- Quando está desligado durante muito tempo- Durante as férias, se decidir desligar o aparelho é preciso limpar o seu interior e deixar as portas abertas para evitar a formação de maus odores e bolor.
- Como substituir a lâmpada interna: Desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica para substituir a lâmpada fundida por outra da mesma potência, nunca superior a 15 Watt. Desenrosque o parafuso de fixação centrale "**B**", colocado na parte posterior do cobre-lâmpada e desenrosque a lâmpada "**A**" (fig. 5).

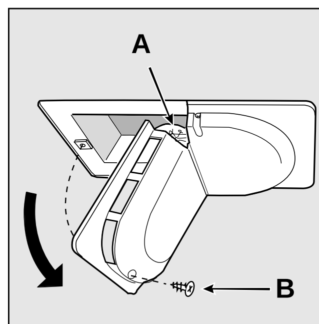


Fig. 5

O que fazer se ocorrer alguma anomalia?

O aparelho não funciona

Deve verificar se:

- O interruptor geral do apartamento está desligado
- A ficha está correctamente inserida na tomada de corrente
- A tomada de corrente não está eficiente: experimente ligar a ficha a uma outra tomada de corrente

O frigorífico e o congelador arrefecem pouco

Deve verificar se:

- As portas fecham bem e se as guarnições (borrachas de vedação) estão em bom estado
- As portas são abertas com muita frequência
- O manípulo de regulação da temperatura está na posição correcta
- O frigorífico ou congelador não estão excessivamente carregados (cheios)

No frigorífico, os alimentos não arrefecem o suficiente

Deve verificar se:

- O manípulo de regulação da temperatura está na posição correcta
- Os alimentos estão em contacto com a parede posterior.

O compressor funciona continuamente

Deve verificar se:

- As portas não estão bem fechadas ou se são abertas com muita frequência
- A temperatura exterior é muito elevada
- A camada de gelo è superior 2-3 mm

O aparelho emite muito ruído

Deve verificar se:

- O aparelho está bem nivelado
- Está instalado entre móveis ou objectos que vibram e emitem ruídos
- O gás refrigerante que circula no interior do circuíto de refrigeração pode provocar um ligeiro ruído (gorgojar) , mesmo quando o compressor não está em funcionamento. Não se preocupe, não é um defeito, trata-se de uma situação normal.

Existência de água no fundo do frigorífico

Deve verificar se:

- O furo de saida da agua do descongelamento não é obstruido (Fig. 3).

Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e a anomalia que notou continuar a verificar-se, chamar o Centro de Assistência Técnica mais próximo, comunicando as seguintes informações : o tipo de avaria, a sigla do modelo (Mod.) e os respectivos números (S/N) escritos na placa de características colocada embaixo à esquerda, junto ao recipiente para verduras. (ver os exemplo na figura seguintes).

Mod. RG 2330 | TI | Cod. 93139180000 | S/N 704211801
240 V- | Hz | 150 W | W | Fuse A | Max 15
Total 340 | 75 | Freez. Capac | Class
Gross Bruto Brut | Gross Bruto Brut | Net Util Utile | Gross Bruto Brut | Poder de Cong kg/24 h 4,0 | Clase N Classe
Compr. Syst. Kompr. | R 134 a | kg 0,090 | Test P.S-I. | Pressure HIGH-235 | LOW 140
Made in Italy 13918

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e recusar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais.

Bezpečnosť dobrým zvykom

UPOZORNENIE
Pozorne si prečítajte upozornenia uvedené v tomto návode, pretože obsahujú dôležité pokyny týkajúce sa zachovania bezpečnosti počas inštalácie, použitia a údržby tohoto spotrebiča.

CE **Tento spotrebič je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie:**
- 72/23/**EHS** z 19/02/73 (Nízke napätie) v znení neskorších predpisov;
- 89/336/**EHS** z 03/05/89 (Elektromagnetická kompatibilita) v znení neskorších predpisov.

1. Tento spotrebič nesmie byť nainštalovaný na otvorenom priestore, a to ani v prípade, keď sa jedná o priestor krytý prístreškom; jeho vystavenie dažďu a búrkam je veľmi nebezpečné.
2. Smie byť používaný len dospelými osobami a to výhradne na konzerváciu a zmrazovanie jedál, podľa pokynov uvedených v tomto návode.
3. Nedotýkajte sa spotrebiča bosými nohami alebo mokrými rukami či nohami.
4. Neodporúčame vám používať predlžovacie káble a rozvodky. Ak je chladnička nainštalovaná uprostred nábytkovej zostavy, skontrolujte, či kábel nie je nebezpečne prehnutý alebo stlačený.
5. Pri odpojovaní zástrčky zo zásuvky elektrického rozvodu nikdy naťahajte za kábel alebo za chladničku: je to veľmi nebezpečné.
6. Nedotýkajte sa vnútorných chladiacich častí, obzvlášť v prípade, keď máte mokré ruky, pretože by ste si mohli spôsobiť omrzliny alebo sa zraniť. Nevkladajte si do úst kocky ľadu práve vybraté z mrazničky, pretože by ste si mohli spôsobiť omrzliny.
7. Nezačínajte čistenie ani údržbu bez toho, aby ste najprv neodpojili el. zástrčku.
8. Pred odvozom starej chladničky vyraďte z činnosti prípadný uzáver, aby sa zabránilo tomu, že hrajúce sa deti ostanú uväznené vo vnútri spotrebiča.
9. V prípade poruchy, skôr ako sa obrátite na servisnú službu, prečítajte si kapitolu „Vyskytol sa nejaký problém?“ a skontrolujte, či nemôžete sami odstrániť prípadnú poruchu. Pri odstraňovaní poruchy sa nikdy nepokúšajte o prístup k vnútorným častiam spotrebiča.
10. S výmenou prívodného kábla sa obráťte na Servisné stredisko. V niektorých prípadoch je zapojenie zrealizované pomocou špeciálnych svoriek, inokedy je pri prístupe k spojom vyžadované špeciálne náradie.
11. Nepoužívajte vo vnútri priestoru určeného na uskladnenie potravín elektrické prístroje, ktoré nie sú doporučené výrobcom.
12. Po skončení životnosti spotrebiča obsahujúceho plyn cyklopentán ako súčasť izolačnej peny a prípadne plyn R600a (izobután) v chladiacom okruhu, je potrebné ho pred odvozom na skládku odpadu patričným spôsobom zabezpečiť. Za týmto účelom sa obráťte na vášho predajcu alebo na príslušnú miestnu organizáciu.

Inštalácia

Pre správnu činnosť spotrebiča a zachovanie nízkej spotreby elektrickej energie je dôležité, aby bola správne vykonaná jeho inštalácia.

Ventilácia

Kompresor a kondenzátor vydávajú teplo a vyžadujú preto dobrú ventiláciu. Ich použitie v prostredí s nedostatočnou ventiláciou sa preto neodporúča. Spotrebič má byť nainštalovaný v prostredí vybavenom vetracím otvorom (oknom alebo balkónovými dverami), ktorý zaistí dostatočnú výmenu vzduchu a nebude pritom zdrojom nadmernej vlhkosti.
Počas inštalácie dbajte na to, aby nedošlo k zakrytiu alebo upchatiu vetracích mriežok, umožňujúcich potrebnú ventiláciu spotrebiča.
Na zabezpečenie dostatočnej ventilácie spotrebiča je potrebné ponechať:
- vzdialenosť medzi vrchnou časťou spotrebiča a prípadnými kusmi nábytku nachádzajúcimi sa nad ním, minimálne 10 cm;
- vzdialenosť medzi bočnými časťami spotrebiča a prípadnými kusmi nábytku / bočnými stenami, minimálne 5 cm.

Vzdialenosť od zdrojov tepla

Vyhnite sa umiestneniu spotrebiča na mieste vystavenom pôsobeniu priamych slnečných lúčov, v blízkosti elektrického šporáka alebo podobných spotrebičov.

Vodorovná poloha

Spotrebič musí byť vyrovnaný do vodorovnej polohy; keď nie je podlaha, na ktorej je umiestnený rovná, je potrebné vodorovnú polohu nastaviť prostredníctvom nastaviteľných predných nožičiek.

Pripojenie k elektrickému rozvodu a uzemnenie

Pred pripojením k elektrickému rozvodu je potrebné skontrolovať, či hodnota napätia uvedená na výkonovom štítku, umiestnenom v ľavej dolnej časti, v blízkosti zásuvky na zeleninu, odpovedá napätiu elektrického rozvodu vášho bytu / domu, a či je zásuvka riadne uzemnená, v súlade so zákonom o bezpečnosti elektrických rozvodov 46/90. V prípade chýbajúceho uzemnenia výrobca nezodpovedá za prípadné následky. Nepoužívajte rozvodky alebo redukcie.
Spotrebič umiestnite tak, aby bol umožnený voľný prístup k zásuvke, ku ktorej je pripojený.

Je k dispozícii dostatočný príkon?

Zásuvka elektrického rozvodu musí byť schopná zabezpečiť príkon odpovedajúci maximálnemu výkonu spotrebiča, uvedený na výkonovom štítku, umiestnenom v ľavej dolnej časti, v blízkosti zásuvky na zeleninu.

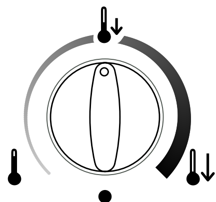
Pred pripojením k elektrickému rozvodu

Po preprave spotrebiča je potrebné ho umiestniť do vertikálnej polohy a pred jeho pripojením do zásuvky elektrického rozvodu vyčkať najmenej 3 hodiny.

Pohľad zblízka

A Otočný gombík regulácie teploty

Tento gombík umožňuje nastavenie teploty chladničky do jednej z nasledujúcich polôh:



- vypnutie chladničky
- menší chlad
- väčší chlad

B Vyťahovateľný držiak s viečkom

C Vyťahovateľný držiak na rôzne predmety

D Držiak na konzervy

E Misky na výrobu ľadu

F Nastaviteľné nožičky

G Chladiaci priestor určený na konzerváciu

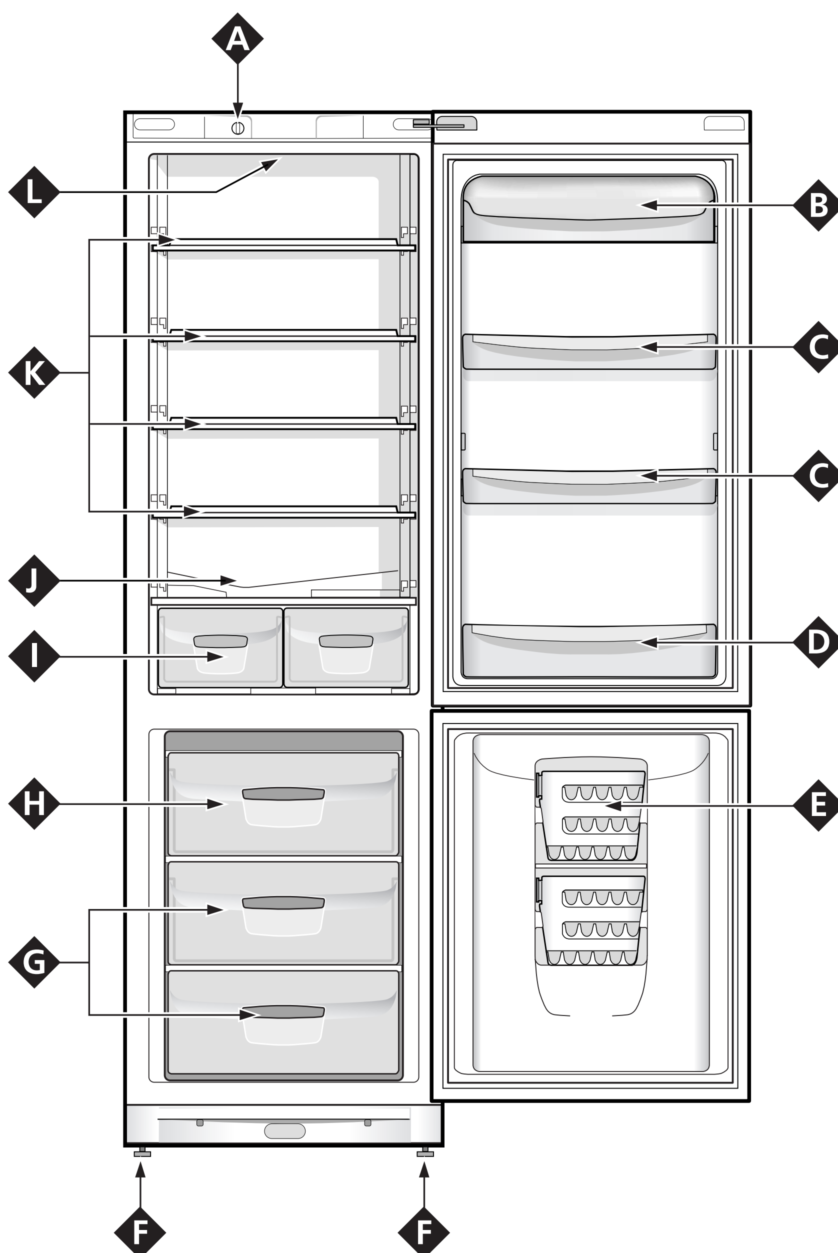
H Mraziaci priestor určený na zamrazovanie a konzerváciu

I Zásuvka na ovocie a zeleninu

J Nádoba na mäso a na syry

K Vyťahovateľné a výškovo nastaviteľné police

L Žiarovka osvetlenia chladiaceho priestoru



Uvedenie kombinovanej chladničky do činnosti

UPOZORNENIE
Po preprave spotrebiča je potrebné ho umiestniť ho do vertikálnej polohy a pred jeho pripojením do zásuvky elektrického rozvodu vyčkať najmenej 3 hodiny.
Pred vložením potravín do chladničky dokonale vyčistite jej vnútro vlažnou vodou a bikarbonátom.

Po pripojení zástrčky do zásuvky elektrického rozvodu sa uistite, že je žiarovka vnútorného osvetlenia rozsvietená a pretočte otočný gombík regulácie teploty „**A**” do polohy ↓.
Po niekoľkých hodinách budete môcť vložiť čerstvé potraviny do chladiaceho priestoru a zamrazené potraviny do mraziaceho priestoru.

Rady pre optimálne využitie chladiaceho priestoru

Teplota vo vnútri chladiaceho priestoru je udržovaná automaticky, na hodnote nastavenej prostredníctvom otočného gombíka regulácie teploty.
menší chlad ↓ väčší chlad
Doporučuje sa nastavenie strednej hodnoty.
Tento spotrebič má “chladiacu časť” umiestnenú vo vnútri zadnej steny chladiaceho oddelenia, kvôli zväčšeniu úložného priestoru a kvôli zlepšeniu vzhľadu. Tato stena je počas činnosti pokrytá námrazou alebo kvapkami vody, podľa toho, či je kompresor v činnosti, alebo či je vypnutý. Nejedná sa o dôvod k znepokojovaniu! Chladnička pracuje bežným spôsobom.

Pri nastavení otočného gombíka na jednu z vysokých hodnôt a to v prípade veľkého množstva potravín a pri vysokej teplote prostredia, spotrebič môže pracovať nepretržite, čím dochádza ku zvýšenej tvorbe námrazy na zadnej chladiacej stene, následným zvýšením spotreby elektrickej energie.
Uvedenému problému sa dá predísť pretočením otočného gombíka termostatu smerom k nižším hodnotám, čím spotrebiču umožníte nastaviť automatické rozmrazovanie.

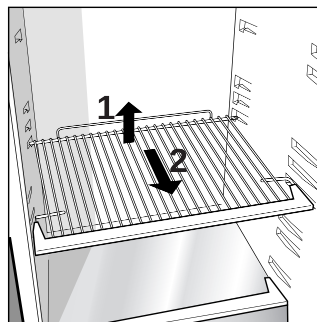
Návod na ukladanie a konzerváciu jedál v chladiacom priestore

Druh jedla	Doba konzervácie	Umiestnenie vo vnútri chladničky
Vyčistené mäso a ryby (zabaliť do plastových sáčkov alebo fólie)	2 alebo 3 dni	Nad zásuvkou na zeleninu (najchladnejšia časť)
Čerstvé syry	3 alebo 4 dni	Nad zásuvkou na zeleninu (najchladnejšia časť)
Vajcia	1 mesiac	V príslušnej nádobe na vnútornej strane dvierok
Maslo a margarín		V držiaku na vnútornej strane dvierok
Varené jedlá (uložiť do hermeticky uzavretých nádob a vložiť do chladničky až po vychladnutí)	3 alebo 4 dni	Na ktorejkoľvek polici
Surové údeniny, chlieb v krabici, čokoláda, krémové koláče, paradajky, atď.	3 alebo 4 dni	Na ktorejkoľvek polici
Fľašky, mlieko, nápoje, jogurt		V príslušných držiakoch na vnútornej strane dvierok
Ovocie a zelenina		V zásuvke na zeleninu

Čo sa nemá vkladať do chladničky
Cesnak (je zdrojom zápachu), cibuľa a pór. Banány (sčernejú).
Citrusové plody (je vhodnejšie uskladniť ich na chladnom mieste, napr. na balkóne). Zemiaky a hľúza (v tmavom a suchom priestore).

Vo vnútri chladničky sa vzduch pohybuje prirodzeným spôsobom a ten chladnejší má tendenciu klesať, pretože je ťažší. To vysvetľuje umiestnenie mäsa a syrov nad priestorom pre zeleninu.
Pozorne sledujte naše rady týkajúce sa maximálnej doby konzervácie: žiadne jedlo, ani to najčerstvejšie, nezostane neporušené veľmi dlho.
Je potrebné mať tiež na pamäti skutočnosť, že i keď opak sa zdá pravdou, varené jedlá nie je možné skladovať dlhšie než surové.
Chladiaci priestor je vybavený praktickými vyťahovateľnými policami, výškovo nastaviteľnými vďaka príslušným vodiacim drážkam (obr. 1). Toto riešenie umožňuje vkladať do uvedeného priestoru i veľké nádoby a značne rozmerná jedlá. Inovačný tvar políc umožňuje ich výškové nastavenie bez toho, že by bolo potrebné úplne vytiahnuť policu.
Vkladajte len studené alebo, nanajvýš vlažné jedná, a vyhnite sa vkladaniu teplých jedál: spôsobili by bezprostredné zvýšenie vnútornej teploty s následnou nadmernou záťažou kompresora a zvýšením spotreby elektrickej energie.
Taktiež sa vyhnite vkladaniu tekutín v otvorených nádobách, pretože by zapríčinili zvýšenie vlhkosti vo vnútri chladničky s následnou tvorbou námrazy.

Venujte pozornosť tomu, aby ste neumiestnili nádoby (plastové, sklené) tak, aby boli v priamom kontakte s chladiacou stenou (zadnou). Mohlo by to spôsobiť poškodenie potravín, zvýšiť spotrebu elektrickej energie a uľahčiť tvorbu kondenzátu (na potravinách, na nádobách, atd.).



Obr. 1

Rady pre optimálne využitie mraziaceho priestoru

Pri príprave jedál určených na zamrazenie postupujte podľa príslušného návodu.
Potravina, ktorá bola rozmrazená, i keď len čiastočne, nesmie byť nikdy opäť zamrazená: je potrebné ju uvariť a následne skonzumovať (do 24 hodín) alebo opäť zamraziť.
Čerstvé potraviny určené na zamrazenie nesmú prísť do styku s už zamrazenými alebo mrazenými potravinami, ale je potrebné ich umiestniť do hornej časti mraziaceho priestoru "**H**", v ktorej je teplota nižšia než -18 °C a je preto ideálnou na zamrazenie jedál. Netreba zabudnúť na to, že správna konzervácia zamrazených potravín závisí od rýchlosti ich zamrazenia.
Počas zamrazovania potravín neotvárajte dvierka mrazničky.
Maximálne denné množstvo zamrazených potravín je uvedené na výkonovom štítku umiestnenom vo vnútri chladiaceho priestoru.
Na zabezpečenie optimálnej konzervácie a následného rozmrazenia je vhodné rozdeliť jedlá na menšie porcie, aby ich bolo možné rozmraziť rýchlejšie a rovnomernejšie. Na obaloch vyznačte ich obsah a dátum zamrazenia.
Za účelom zväčšenia využiteľného objemu v mraziacom priestore môžete vybrať strednú zásuvku a umiestniť potraviny priamo na dosku výparníka. Po naplnení mraziaceho priestoru sa presvedčte, či je možné bez problémov zavrieť dvierka.

V prípade výpadku elektrického prúdu alebo pri výskyte poruchy neotvárajte dvierka mrazničky v snahe zabrániť zvýšeniu vnútornej teploty. Pri dodržaní uvedeného postupu je možné uchovať mrazené a zamrazené jedlá bez zmeny ich vlastností približne 9-14 hodín.
Nevkladajte do mrazničky plné fľaše: pri zamrazení, pri ktorom všetky tekutiny zväčšujú svoj objem, by mohli prasknúť.
- Keď na dlhšiu dobu zostane teplota prostredia chladnejšia ako 14 °C, nebudú úplne dosiahnuté podmienky potrebné pre dlhodobejšiu konzerváciu potravín v mraziacom priestore a preto bude doba konzervácie kratšia.

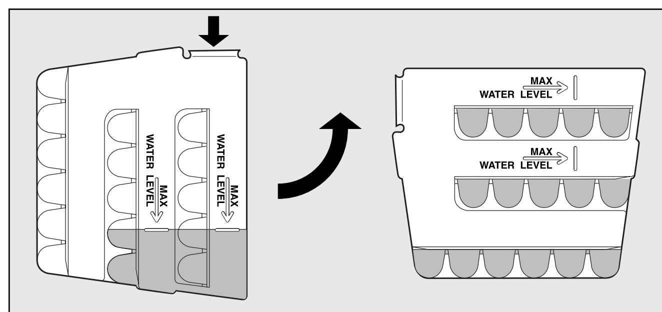
Misky na ľad

Tento nový spôsob použitia misiek na ľad je chránený výhradným patentom spoločnosti Merloni. Skutočnosť, že sú umiestnené na vnútornej strane dvierok chladiaceho priestoru zabezpečuje lepšiu ergonómiu a jednoduchšie čistenie: ľad už tak viac neprichádza do styku s jedlami umiestnenými v mrazničke; ďalej ~~sa~~ je možné, vďaka tomuto umiestneniu, vyhnúť sa kvapkaniu vody vo fáze plnenia (súčasťou príslušenstva je tiež kryt slúžiaci na zakrytie otvoru po naplnení misiek vodou).

Spôsob použitia (obr. 2)

Naplňte misku vodou prostredníctvom príslušného otvoru až po označenú úroveň (MAX WATER LEVEL), dbajúc pritom, aby nedošlo k jej prekročeniu: naplnenie väčším množstvom vody než je stanovené, bude mať za následok tvorbu ľadu, ktorý by mohol brániť vypúšťaniu kúskov ľadu. V prípade, ak ste použili nadmerné množstvo tekutiny, bude potrebné vyčkať na rozpustenie ľadu, vyprázdniť misku a zopakovať celú operáciu naplnenia.
Po naplnení misky prostredníctvom príslušného otvoru, ju pootočte o 90°. Na základe princípu spojených nádob voda naplní príslušné formičky a následne bude možné zakryť otvor prostredníctvom príslušného uzáveru a umiestniť misku na svoje miesto na vnútornej strane dvierok.

Po vytvorení ľadu postačí pobúchať miskou o tvrdý podklad, aby sa vytvorené kúsky ľadu uvoľnili a bolo ich možné vysypať tým istým otvorom, ktorým bola naplnená voda. Na uľahčenie uvoľnenia kúskov ľadu je potrebné navlhčiť vonkajšiu stranu misky vodou.
UPOZORNENIE: pri každom naplnení vodou je treba skontrolovať, či je miska úplne prázdna a či sa v nej nenachádzajú zvyšky ľadu.
Minimálna doba potrebná na optimálnu tvorbu ľadu je približne 8 hodín.



Obr. 2

Rady umožňujúce ušetriť

- Správna inštalácia
To znamená ďaleko od zdrojov tepla, od pôsobenia priamych slnečných lúčov, v dobre vetranej miestnosti, pri rešpektovaní minimálnych vzdialeností uvedených v kapitole „Inštalácia/Ventilácia“.

- Správny stupeň chladu
Nadmerný chlad je synonymom nadmernej spotreby

-Správna miera naplnenia
Aby bolo možné správne konzervovať vložené jedlá, studený vzduch musí mať možnosť pohybovať sa voľne vo vnútri chladničky. Prílišné naplnenie bráni tomuto pohybu a má za následok zvýšenú záťaž kompresora.

-Zatvorené dvierka
Otvárajte vašu chladničku čo najmenej, pretože zakaždým keď k tomu dôjde, uniká z nej veľká časť studeného vzduchu. Na obnovenie optimálnej teploty musí motor pracovať dlho, spotrebujúc veľké množstvo energie.

- Dobrý stav tesnení
Udržujte ich v čistom a v dobrom stave, aby správne priliehali na dvierka; iba tak bude možné zabrániť úniku chladu.

- Žiadne teplé jedlá
Teplá nádoba vložená do chladničky zvýši teplotu v priemere o niekoľko stupňov. Nechajte ho preto, pred vložením do chladničky vychladnúť pri teplote prostredia.

- Kontrola stavu námrazy v mrazničke
Kontrolujte hrúbku námrazy na policiach mrazničky a v prípade vytvorenia nadmernej vrstvy vykonajte ihneď odmrazenie (Viď nasledujúcu kapitola „Ako ju udržať vo forme“).

Sprievodca pri použití mrazničky

Mäso a ryby

Druh	Balenie	Odležanie (dni)	Konzervácia (mesiace)	Rozmrazenie
Pečené a varené hovädzie	Zabalené do hliníkovej fólie	2 / 3	9 / 10	Nie je potrebné
Jahňacie	Zabalené do hliníkovej fólie	1 / 2	6	Nie je potrebné
Pečené bravčové	Zabalené do hliníkovej fólie	1	6	Nie je potrebné
Pečené a varené teľacie	Zabalené do hliníkovej fólie	1	8	Nie je potrebné
Bifteky a kare z bravčového mäsa	Každý plátok zabalený do polyetylénu a následne, po 4-5 kusoch, do hliníkovej fólie		6	Nie je potrebné
Plátky a kotlety z jahňacieho a hovädzieho	Každý plátok zabalený do polyetylénu a následne, po 4-5 kusoch, do hliníkovej fólie		6	Nie je potrebné
Mleté mäso	V hliníkových nádobách zakrytých polyetylénom	Čo najčerstvejšie	2	Pomaly v chladničke
Srdce a pečeň	V polyetylénových sáčkoch		3	Nie je potrebné
Klobásy	V polyetylénovej alebo hliníkovej fólii		2	Podľa druhu použitia
Kurčatá a moriaky	Zabalené do hliníkovej fólie	1 / 3	9	Pomaly v chladničke
Kačky a husi	V hliníkovej fólii	1 / 4	6	Pomaly v chladničke
Divé kačky, bažanty a jarabice	V hliníkovej fólii	1 / 3	9	Pomaly v chladničke
Zajace a králiky	V hliníkovej fólii	3 / 4	6	Pomaly v chladničke
Jeleň a srnec	V hliníkovej alebo polyetylénovej fólii	5 / 6	9	Pomaly v chladničke
Veľké ryby	V hliníkovej alebo polyetylénovej fólii		4 / 6	Pomaly v chladničke
Malé ryby	V polyetylénových sáčkoch		2 / 3	Nie je potrebné
Kôrovce	V polyetylénových sáčkoch		3 / 6	Nie je potrebné
Mäkkýše	V hliníkových alebo plastikových nádobách s vodou a soľou		3	Pomaly v chladničke
Varené ryby	V hliníkovej alebo polyetylénovej fólii		12	V teplej vode
Pražené ryby	V polyetylénových sáčkoch		4 / 6	Priamo na panvici

Ovocie a zelenina

Druh	Príprava	Termosterili-zácia (min)	Balenie	Konzervácia (mesiace)	Rozmrazenie
Jablká a hrušky	Olúpať zo šupky a pokrájať na kúsky	2'	V nádobách zaliatych sirupom	12	Pomaly v chladničke
Marhule, broskyne, čerešne a slivky	Odkôstkovať a olúpať	1' / 2'	V nádobách zaliatych sirupom	12	Pomaly v chladničke
Jahody, moruše a čučoriedky	Vyčistiť, umyť a nechať vyschnúť		V nádobách, zakryté cukrom	10 / 12	Pomaly v chladničke
Varené ovocie	Pokrájať, uvariť a prepasírovať		V nádobách, pridať 10% cukru	12	Pomaly v chladničke
Ovocné šťavy	Umyť, pokrájať a vytlačiť		V nádobách, dochutiť cukrom	10 / 12	Pomaly v chladničke
Karfiol	Rozobrať na kúsky a termosterili-zovať vo vode s citrónovou šťavou	2'	V polyetylé-nových sáčkoch	12	Nie je potrebné
Kapusta a kapustičky	Vyčistiť a umyť (rozdrobiť)	1' / 2'	V polyetylé-nových sáčkoch	10 / 12	Pri teplote prostredia
Hrach	Olúpať šupku a umyť	2'	V polyetylé-nových sáčkoch	12	Nie je potrebné
Zelená fazuľka	Umyť a pokrájať na kúsky	2	V polyetylé-nových sáčkoch	10 / 12	Nie je potrebné
Mrkva, paprika a červená repa	Pokrájať na plátky, olúpať, umyť	3' / 4'	V polyetylé-nových sáčkoch	12	Nie je potrebné
Huby a špargľa	Umyť a pokrájať	3' / 4'	V sáčkoch alebo nádobách	6	Pri teplote prostredia
Špenát	Umyť a pokrájať nadrobno	2'	V polyetylé-nových sáčkoch	12	Pri teplote prostredia
Zeleninová zmes na polievku	Umyť a pokrájať na kúsky	3'	V sáčkoch, v malom množstve	6 / 7	Pri teplote prostredia
Rôzne jedlá	**Príprava**	**Termosterili-zácia**	**Balenie**	**Konzervácia (mesiace)**	**Rozmrazenie**
Chlieb			V polyetylé-nových sáčkoch	4	Pri teplote prostredia alebo v chladničke
Torty			V polyetylé-novej fólii	6	Pri teplote prostredia a uvariť pri teplote 100/200 °C
Šľahačka			V plastikových nádobách	6	Pri teplote prostredia alebo v chladničke
Maslo			V originálnom balení, zabalené ešte do hliníkovej fólie	6	V chladničke
Varené jedlá, polievky			Rozdelené do plastikových nádob	3 / 6	Pri teplote prostredia a v teplej vode
Vajcia			Zamraziť bez škrupiny, v malých množstvách	10	Pri teplote prostredia alebo v chladničke

Ako je možné udržať ju vo forme

Pred zahájením akejkoľvek operácie spojenej s čistením, je potrebné odpojiť prístroj od elektrického rozvodu (vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača elektrického rozvodu v byte).

Odmrazenie

UPOZORNENIE: nepoškoďte chladiaci okruh.
Pozor na to, aby ste v snahe urýchliť odmrazenie nepoužili mechanické čistiace prostriedky alebo iné náradie než to, ktoré doporučuje výrobca.

Odmrazenie chladiaceho priestoru.

Tento spotrebič je vybavený automatickým odmrazovaním a rozmrazená voda je odvádzaná smerom k zadnej časti, prostredníctvom príslušného odpadu (obr. 3), z ktorého sa pôsobením tepla pochádzajúceho u kompresora odparuje. Jediná operácia, ktorú musíte pravidelne vykonávať spočíva vo vyčistení odpadového otvoru s cieľom zabezpečiť plynulý odvod rozmrazenej vody.

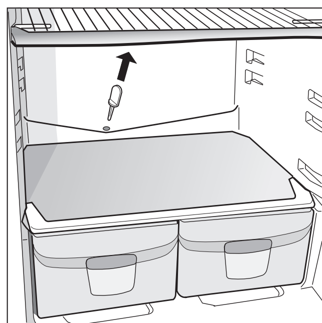
Spôsob odmrazenia mraziaceho priestoru

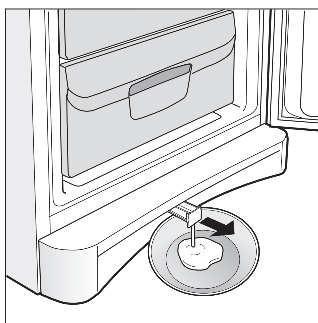
- Z času na čas odstráňte vytvorenú námrazu škrabkou z príslušenstva (nepožívajte nože alebo iné kovové predmety).
- Ak hrúbka námrazy presiahne 5 mm, je potrebné vykonať naozajstné odmrazenie. Postupujte nasledovne: pretočte otočný gombík termostatu "**A**" do polohy ●.

Zabaľte všetky mrazené a zmrazené jedlá do novinového papiera a uložte ich buď do chladničky alebo na iné chladné miesto. Nechajte otvorené dvierka, aby došlo k úplnému odstráneniu námrazy. Celú operáciu môžete urýchliť použitím nádob s vlažnou vodou.

Spotrebič je vybavený príslušným systémom, ktorý umožňuje zachytávať vodu pochádzajúcu z odmrazovania do nádoby, ktorá sa umiestňuje pod spotrebič (postupujte podľa návodu na obrázku 4).

Pred opätovným zapnutím spotrebiča ho vyčistite a dôkladne osušte.


Obr. 3

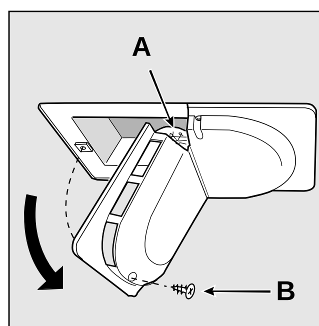

Obr. 4

Czyszczenie i konserwacja lodówko-zamrażarki

Pred čistením chladničky zakaždým vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- Vaša chladnička bola vyrobená z hygienicky nezávadných materiálov, ktoré nešíria zápachy, ale na udržanie tohto stavu je potrebné zaistiť, aby vkladané jedlá boli vždy riadne chránené a uzatvorené, aby sa zabránilo vzniku ťažko odstrániteľných škvŕn alebo nepríjemných zápachov.
- Len voda a bikarbonát. Na čistenie vnútra i vonkajšku používajte mäkkú špongiu namočenú vo vlažnej vode so sódou bikarbónou a pridajte tiež účinný dezinfekčný prostriedok. V prípade, že doma žiadny nemáte, môžete použiť i neutrálne mydlo (napr. Marseillské mydlo).
- Čo sa nesmie používať. Nikdy nepoužívajte drôtenky s drsnými časticami, bielidlo ani amoniak. Použitie rozpúšťadiel a podobných prípravkov je prísne zakázané.
- Všetko, čo môže byt odstránené umyte v teplej vode, mydlom alebo čistiacim prostriedkom na riad a pred uložením na pôvodné miesto riadne opláchnite a osušte.
- A čo sa týka zadnej časti? Tu sa zachytáva a zhromažďuje prach spôsobujúci niektoré problémy v riadnej činnosti prístroja. Na jeho odstránenie požite stredne veľký nástavec vášho vysávača a odstráňte ho pri výkone nastavenom na polovičnú úroveň. A veľmi opatrne!
- Po období dlhotrvajúcej nečinnosti. Keď sa rozhodnete v letnom období chladničku vypnúť, je potrebné vyčistiť vnútrajšok a ponechať otvorené dvierka.
- Výmena žiarovky vnútorného osvetlenia.

Pri výmene žiarovky vnútorného osvetlenia chladiaceho priestoru odpojte prístroj od elektrického rozvodu a vymeňte poškodenú žiarovku za inú s výkonom nepresahujúcim 15 W. Prístup k žiarovke „**A**” je možný po povolení skrutky centrálneho upevnenia „**B**” umiestnenej v zadnej časti krytu žiarovky, spôsobom naznačeným na obr. 5.



Obr. 5

Vyskytol sa nejaký problém?

Chladnička nefunguje.

Skontrolovali ste, či:

- nie je vypnutý hlavný vypínač elektrického rozvodu v byte;
- je zástrčka správne zasunutá do zásuvky elektrického rozvodu;
- je zásuvka fungujúca; vyskúšajte zapojiť zástrčku do inej zásuvky v miestnosti.

Chladnička a mraznička chladia nedostatočne

Skontrolovali ste, či:

- sú dvierka riadne zatvorené a či nie sú poškodené tesnenia;
- dierka nie sú otvárané príliš často;
- sa otočný gombík regulácie teploty nachádza v správnej polohe;
- chladnička alebo mraznička nie sú naplnené príliš.

Potraviny v mrazničke sú zamrazené príliš

Skontrolovali ste, či:

- otočné gombíky regulácie teploty sa nachádzajú v správnej polohe;
- potraviny nie sú v styku s chladnejšou zadnou časťou.

Motor zostáva v chode bez prerušenia

Skontrolovali ste, či:

- sú dvierka správne zatvorené alebo či nie sú príliš často otvárané;
- nie je príliš vysoká vonkajšia teplota.
- hrúbka námrazy nepresahuje 2-3 mm.

Prístroj vydáva nadmerný hluk.

Skontrolovali ste, či:

- je chladničky umiestnená do vodorovnej polohy:
- bola umiestnená medzi kusmi nábytku alebo predmety, ktoré vibrujú a spôsobujú hluk;
- chladiaci plyn nachádzajúci sa vo vnútri spôsobuje ľahký hluk aj keď je kompresor vypnutý (nejedná sa o vadu).

Na dne chladničky sa nachádza voda

Skontrolovali ste, či:

- odpadový otvor na rozmrazenú vodu nie je upchatý

Keď aj po všetkých kontrolách prístroj naďalej nefunguje ako by mal, a porucha, ktorú ste zistili naďalej pretrváva, zavolajte do najbližšieho Servisného strediska a uveďte nasledujúce informácie: druh poruchy, označenie modelu (Mod.) a príslušné čísla (S/N). uvedené na výkonovom štítku umiestnenom v ľavej dolnej časti, v blízkosti zásuvky na zeleninu (viď príklady na nasledujúcich obrázkoch).

Mod. RG 2330 | TI | Cod. 93139180000 | S/N 704211801
Hz | 150 W | W | Fuse A | Max
Total 340 | 75 | Freez. Capac | Class
Gross Bruto Brut | Gross Bruto Brut | Net Util Utile | Gross Bruto Brut | Poder de Cong kg/24 h 4,0 | Clase N Classe
Compr. Syst. Kompr. | R 134 a kg 0,090 | Test P.S-I. | Pressure HIGH-235 LOW 140
Made in Italy 13918

Nikdy nezverujte opravu neautorizovanému technickému personálu a nepripusťte inštaláciu neoriginálnych náhradných dielov.

Bezpečnost je dobrým zvykem

UPOZORNĚNÍ
Pozorně si přečtěte upozornění uvedená v tomto návodě, neboť obsahují důležité pokyny týkající se zachování bezpečnosti při instalaci, použití a údržbě tohoto spotřebiče.

CE **Tento spotřebič je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie:**
- 72/23/**EHS** z 19/02/73 (Nízké napětí) ve znění pozdějších předpisů;
- 89/336/**EHS** z 03/05/89 (Elektromagnetická kompatibilita) ve znění pozdějších předpisů.

1. Tento spotřebič nesmí být instalován na otevřeném prostoru, a to ani v případě, jedná-li se o prostor krytý přístřeškem; jeho vystavení dešti a bouřkám je velice nebezpečné.
2. Smí být používán pouze dospělými osobami, a to výhradně na uskladnění a zamrazování jídel, dle pokynů uvedených v tomto návodě.
3. Nedotýkejte se spotřebiče bosýma nohama nebo mokrýma rukama či nohama.
4. Nedoporučujeme vám použití prodlužovacích kabelů a rozdvojek. Je-li chladnička nainstalována uprostřed nábytkové sestavy, zkontrolujte, zda kabel není nebezpečně prohnut nebo stlačen.
5. Při odpojování zástrčky ze zásuvky elektrického rozvodu nikdy netahejte za kabel nebo za chladničku: je to velice nebezpečné.
6. Nedotýkejte se vnitřních chladicích částí, zejména máte-li mokré ruce, protože byste si mohli způsobit omrzliny nebo se zranit. Nevkládejte si do úst kostky ledu bezprostředně vytažené z mrazničky, protože byste si mohli způsobit omrzliny.
7. Nezahajujte čištění ani údržbu, aniž byste nejdříve odpojili zástrčku.
8. Dříve než vám přijdou vyzvednout starou chladničku, vyřaďte z činnosti případný uzávěr, aby se zabránilo případnému uvěznění hrajících si dětí uvnitř spotřebiče.
9. V případě poruchy, dříve než se obrátíte na servisní službu, přečtěte si kapitolu „Vyskytl se nějaký problém?“ a zkontrolujte, zda nemůžete sami odstranit případnou poruchu. Nikdy se při odstraňovaní poruchy nepokoušejte o přístup k vnitřním částem spotřebiče.
10. S výměnou přívodního kabelu se obraťte na Servisní středisko. V některých případech je zapojení realizováno použitím speciálních svorek, jindy se při přístupu ke spojům vyžaduje použití speciálního nářadí.
11. Nepoužívejte uvnitř prostoru určeného na uskladnění potravin elektrické přístroje, které nejsou doporučeny výrobcem.
12. Po ukončení životnosti spotřebiče obsahujícího plyn cyklopentan jako součást izolační pěny a případně plyn R600a (isobutan) v chladicím okruhu, je nezbytné jej před odvozem na skládku odpadu patřičným způsobem zabezpečit. Za tímto účelem se obraťte na vašeho prodejce nebo na příslušnou místní organizaci.

Instalace

Pro správnou činnost spotřebiče a zachování nízké spotřeby elektrické energie je důležité, aby byla správně provedena jeho instalace.

Ventilace

Kompresor a kondenzátor vydávají teplo a vyžadují proto dobrou ventilaci. Jejich použití v prostředí s nedostatečnou ventilací se proto nedoporučuje. Spotřebič má být nainstalován v prostředí vybaveném větracím otvorem (oknem nebo balkónovými dveřmi), který zajistí dostatečnou výměnu vzduchu a nebude přitom zdrojem nadměrné vlhkosti.
Během instalace dbejte na to, aby nedošlo k zakrytí nebo ucpání větracích mřížek, umožňujících potřebnou ventilaci spotřebiče.
K zabezpečení potřebné ventilace spotřebiče je třeba ponechat:
- vzdálenost minimálně 10 cm mezi vrchní částí spotřebiče a případnými kusy nábytku nacházejícími se nad ním;
- vzdálenost minimálně 5 cm mezi bočními částmi spotřebiče a případnými kusy nábytku/bočními stěnami.

Vzdálenost od zdrojů tepla

Vyhněte se umístění spotřebiče na místě vystaveném působení přímých slunečních paprsků, poblíž elektrické trouby nebo podobných spotřebičů.

Vodorovná poloha

Spotřebič musí být uveden do vodorovné polohy; není-li podlaha, na níž je umístěn, rovná, je třeba vodorovnou polohu seřídit prostřednictvím nastavitelných předních nožiček.

Připojení k elektrickému rozvodu a uzemnění

Před realizací připojení k elektrickému rozvodu je třeba zkontrolovat, zda hodnota napětí uvedená na výkonovém štítku, umístěném v levé dolní části, poblíž zásuvky na zeleninu, odpovídá napětí elektrického rozvodu vašeho bytu/domu, a zda je zásuvka řádně uzemněna, v souladu se zákonem o bezpečnosti elektrických rozvodů 46/90. V případě, že chybí uzemnění, výrobce neodpovídá za případné následky. Nepoužívejte rozvodky nebo redukce. **Spotřebič umístěte tak, aby byl umožněn volný přístup k zásuvce, ke které je připojen.**

Je k dispozici dostatečný příkon?

Zásuvka elektrického rozvodu musí být schopna zabezpečit příkon odpovídající maximálnímu výkonu spotřebiče, uvedenému na výkonovém štítku, který je umístěn v levé dolní části, poblíž zásuvky na zeleninu.

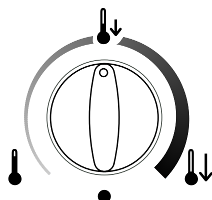
Před připojením k elektrickému rozvodu

Po přepravě spotřebiče je třeba umístit jej do vertikální polohy a před jeho připojením do zásuvky elektrického rozvodu vyčkat nejméně 3 hodiny.

Pohled zblízka

A **Otočný knoflík regulace teploty**

Tento knoflík umožňuje nastavení teploty chladničky do jedné z následujících poloh:



- vypnutí chladničky;
- menší chlad;
- větší chlad

B **Vytažitelný držák s víčkem**

C **Vytažitelný držák na různé předměty**

D **Držák na láhve**

E **Misky pro výrobu ledu**

F **Nastavitelné nožičky**

G **Chladící prostory určené ke konzervaci**

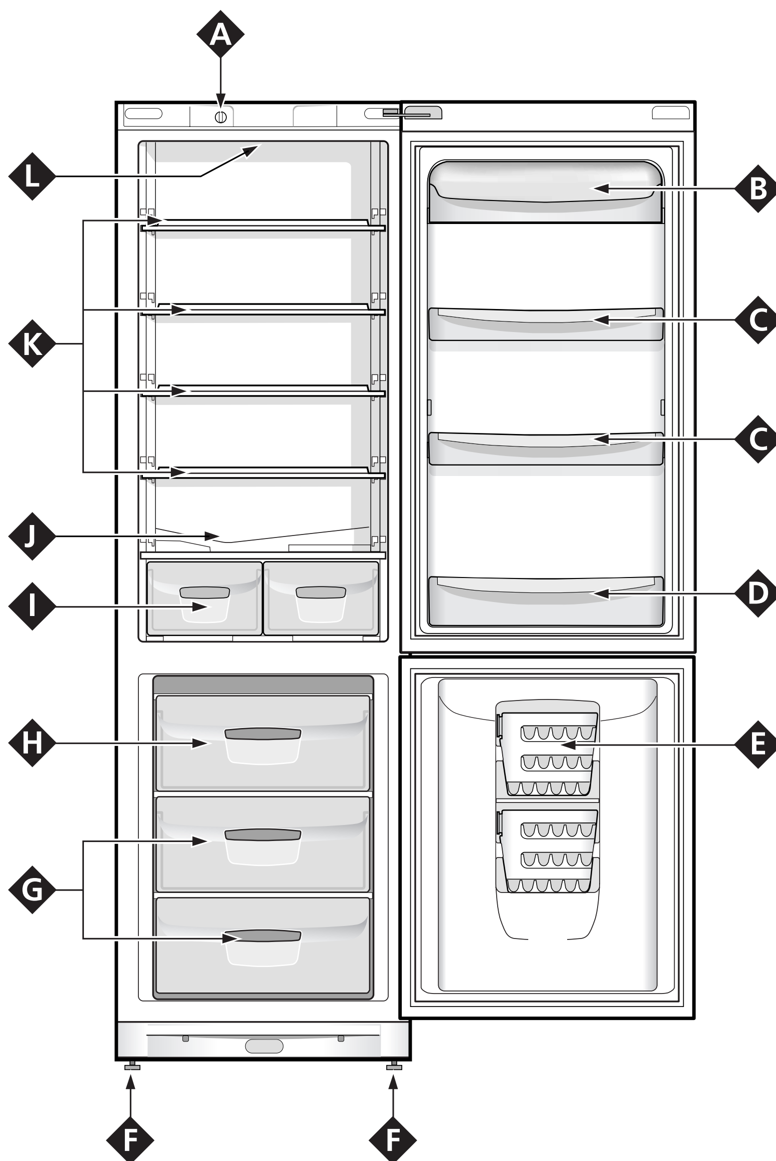
H **Mrazící prostor určený k zamrazování a konzervaci**

I **Zásuvka na ovoce a zeleninu**

J **Krabice na maso a sýry**

K **Vytažitelné a výškově nastavitelné police**

L **Žárovka osvětlení chladícího prostoru**



Uvedení kombinované chladničky do provozu

UPOZORNĚNÍ
Po přepravě spotřebiče je třeba umístit jej do vertikální polohy a před jeho připojením do zásuvky elektrického rozvodu počkat nejméně 3 hodiny.
Před vložením potravin do chladničky dokonale vyčistěte její vnitřek vlažnou vodou a bikarbonátem.

Po připojení zástrčky do zásuvky elektrického rozvodu se ujistěte, že je žárovka vnitřního osvětlení rozsvícena, a přetočte otočný knoflík regulace teploty „**A**” do polohy .
Po několika hodinách budete moci vložit čerstvé potraviny do chladicího a zmražené potraviny do mrazicího prostoru.

Rady pro optimální využití chladícího oddílu

Teplota uvnitř chladícího prostoru je udržována automaticky na hodnotě nastavené prostřednictvím otočného knoflíku regulace teploty.

🌡 = menší chlad 🌡↓ = větší chlad

Doporučuje se nastavení střední hodnoty.
Spotřebič má “chladící část” umístěnou uvnitř zadní stěny chladícího dílu. Je tomu tak proto, aby byl k dispozici větší prostor a také kvůli lepšímu vzhledu. Během činnosti je tato stěna pokryta námrazou nebo kapkami vody, podle toho, zda kompresor pracuje či je v pauze. Není to však důvod k vašemu znepokojení! Chladnička pracuje běžným způsobem.

Při nastavení otočného knoflíku na jednu z vysokých hodnot, a to v případě velkého množství potravin a při vysoké teplotě prostředí, může spotřebič pracovat nepřetržitě, čímž dochází ke zvýšené tvorbě námrazy na zadní chladící stěně s následným zvýšením spotřeby elektrické energie.
Uvedenému problému lze předejít přetočením knoflíku termostatu na nižší hodnoty, čímž se spotřebiči umožní nastavit automatické odmrazování.

Návod pro ukládání a konzervaci jídel v chladicím prostoru

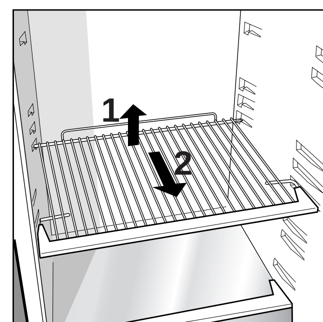
Druh jídla	Doba konzervace	Umístění uvnitř chladničky
Maso a očištěné ryby (zabalit do plastových sáčků nebo fólií)	2 nebo 3 dny	Nad zásuvkou na zeleninu (nejchladnější část)
Čerstvé sýry	3 nebo 4 dny	Nad zásuvkou na zeleninu (nejchladnější část)
Vejce	1 měsíc	V příslušné nádobě na vnitřní straně dvířek
Máslo a margaríny		V držáku na vnitřní straně dvířek
Vařená jídla (uložit do hermeticky uzavřených obalů a vložit do chladničky až po ochlazení)	3 nebo 4 dny	Na kterékoli polici
Syrové uzeniny, chléb v krabici, čokoláda, krémové zákusky, rajčata, atd.	3 nebo 4 dny	Na kterékoli polici
Láhve, mléko, nápoje, jogurt		V příslušných držácích na vnitřní straně dvířek
Ovoce a zelenina		V zásuvce na zeleninu

Co se nemá vkládat do chladničky

Česnek (je zdrojem zápachu), cibule a pór. Banány (zčernají).
Citrusové plody (je lepší uskladnit je na chladném místě, např. na balkóně). Brambory a hlízy (v tmavém a suchém prostoru).

- Uvnitř chladničky se vzduch pohybuje přirozeným způsobem a chladnější má tendenci sestupovat dolů, protože je těžší. To je důvodem uložení sýrů a masa nad zásuvkou na zeleninu.
- Pozorně sledujte naše rady ohledně maximální doby konzervace: žádné jídlo, ani to nejčerstvější, nezůstane příliš dlouho neporušené.
- Rovněž je třeba mít na paměti fakt, že, na rozdíl od všeobecného mínění, vařená jídla nelze skladovat déle než syrová.
- Rovněž nevkládejte dovnitř tekutiny v otevřených nádobách, protože by zapříčinily zvýšení vlhkosti uvnitř chladničky a následnou tvorbu námrazy.
- **Neumísťujte nádoby (plastové, skleněné) tak, aby byli v přímém kontaktu se zadní chladící stěnou. Mohlo by dojít ke zkažení potravin, ke zvýšení spotřeby elektrické energie nebo by se mohl začít tvořit kondenzát (na jídle, na nádobách, atd.).**

- Chladící oddíl je vybaven praktickými vytažitelnými policemi, výškově nastavitelnými díky příslušným vodicím drážkám (obr. 1). Toto řešení umožňuje vkládat do uvedeného prostoru také veliké nádoby a značně rozměrná jídla. Inovační tvar polic umožňuje jejich výškové nastavení bez nutnosti úplného vytažení polic.



obr. 1

Rady pro optimální využití mrazícího oddílu

Při přípravě jídel určených na zamrazení postupujte dle příslušného návodu.

Potravina, která byla, i když jen částečně, rozmrazena, nesmí být nikdy opět zmrazena: je třeba ji uvařit a následně zkonzumovat (do 24 hodin) nebo opět zmrazit.

Čerstvé potraviny určené ke zmrazení nesmí přijít do styku s již zmraženými nebo mraženými potravinami, ale je třeba umístit je do horní části mrazícího prostoru "**H**", ve které je teplota nižší než -18 °C, a je proto ideální pro mražení jídel. Je třeba nezapomenout na to, že správná konzervace mražených potravin závisí na rychlosti jejich zmrazení.

Během zmrazování potravin neotvírejte dvířka mrazničky.

Maximální denní množství mražených potravin je uvedeno na výkonovém štítku umístěném uvnitř chladícího oddílu.

K zabezpečení optimální konzervace a následného rozmrazení je vhodné rozdělit jídla na menší porce, aby je bylo možné rozmrazit rychleji a rovnoměrně. Na obalech vyznačte jejich obsah a datum zmrazení.

Pro získání většího využitelného prostoru v mrazícím oddílu můžete vytáhnout střední zásuvku a umístit potraviny přímo na desku výparníku. Po naplnění mrazícího prostoru se přesvědčte, zda lze bez problémů zavřít dvířka.

V případě výpadku elektrického proudu nebo při výskytu poruchy neotvírejte dvířka mrazničky, abyste zabránili zvýšení vnitřní teploty. Použitím uvedeného postupu lze uchovat mražená a zmražená jídla beze změny jejich vlastností přibližně 9-14 hodin.

Nevkládejte do mrazničky plné láhve: při zmrazení, při kterém všechny tekutiny zvětšují svůj objem, by mohly prasknout.

- Pokud během delší doby zůstane teplota prostředí nižší než 14 °C, nebude zcela dosaženo teplot potřebných pro dlouhodobou konzervaci potravin v mrazicím prostoru, a proto bude období konzervace kratší.

Misky na led

Tento nový způsob použití misek na led je chráněn výhradním patentem společnosti Merloni. Fakt, že jsou umístěny na vnitřní straně dveří chladícího oddílu, zabezpečuje lepší ergonomii a snadnější čištění: led již tak více nepřichází do styku s jídly umístěnými v mrazničce; díky tomuto umístění se lze rovněž vyhnout kapání vody ve fázi plnění (součástí příslušenství je také kryt sloužící k zakrytí otvoru po naplnění misek vodou).

Způsob použití (obr. 2)

Naplňte misku vodou prostřednictvím příslušného otvoru až po označenou úroveň (MAX WATER LEVEL), a dbejte přitom na to, aby nedošlo k jejímu překročení: naplnění větším množstvím vody, než je stanovené množství, bude mít za následek tvorbu ledu, který by mohl bránit vypouštění kousků ledu.

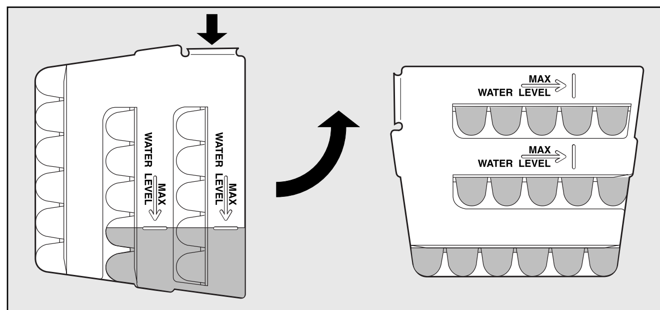
V případě, že jste použili nadměrné množství tekutiny, bude třeba vyčkat rozpuštění ledu, vyprázdnit misku a zopakovat celou operaci naplnění.

Po naplnění misky prostřednictvím příslušného otvoru, ji pootočte o 90°. Na základě principu spojených nádob voda naplní příslušné formičky a následně bude možné uzavřít otvor příslušným uzávěrem a umístit misku na její místo na vnitřní straně dvířek.

Po vytvoření ledu postačí poklepat miskou o tvrdý podklad, aby se vytvořené kousky ledu uvolnily a bylo je možné vysypat stejným otvorem, kterým byla naplněna voda. Pro ulehčení uvolnění kousků ledu je třeba navlhčit vnější stranu misky vodou.

UPOZORNĚNÍ: při každém naplnění vodou je nutno zkontrolovat, zda je miska zcela prázdná a zda se v ní nenacházejí zbytky ledu.

Minimální doba potřebná k optimální tvorbě ledu je přibližně 8 hodin.



Obr. 2

Rady umožňující ušetřit

- Správná instalace
To znamená daleko od zdrojů tepla, od působení přímých slunečních paprsků, v dobře větrané místnosti, s respektováním minimálních vzdáleností uvedených v kapitole „Instalace/Ventilace“.

- Správný stupeň chladu
Nadměrný chlad je synonymem nadměrné spotřeby

- Správná míra naplnění
Pro správnou konzervaci vložených jídel musí být chladu uvnitř chladničky umožněn volný pohyb. Přílišné naplnění brání tomuto pohybu a má za následek zvýšenou zátěž kompresoru.

- Zavřená dvířka
Otevírejte vaši chladničku co nejméně, protože z ní pokaždé uniká velká část studeného vzduchu. Pro obnovení optimální teploty musí motor dlouho pracovat při spotřebě velkého množství energie.

- Dobrý stav těsnění
Udržujte je čisté a v dobrém stavu, aby správně přiléhalo na dvířka; pouze tak lze zamezit úniku chladu.

- Žádná teplá jídla
Teplý hrnec vložený do chladničky zvýší teplotu v průměru o několik stupňů. Nechte jej proto před vložením do chladničky vychladit při teplotě prostředí.

- Kontrola stavu námrazy v mrazničce
Kontrolujte tloušťku námrazy na policích mrazničky a v případě vytvoření nadměrné vrstvy námrazy proveďte ihned odmrazení (Viz následující kapitolu „Jak ji udržet ve formě“).

Průvodce při použití mrazničky

Maso a ryby

Druh	Balení	Odležení (dny)	Konzervace (měsíce)	Rozmrazení
Pečené a vařené hovězí	Zabaleno do hliníkové fólie	2 / 3	9 / 10	Není nutné
Jehněčí	Zabaleno do hliníkové fólie	1 / 2	6	Není nutné
Pečené vepřové	Zabaleno do hliníkové fólie	1	6	Není nutné
Pečené a vařené telecí	Zabaleno do hliníkové fólie	1	8	Není nutné
Bifteky a karé z vepřového masa	Každý plátek zabalen do polyetylenu a následně do hliníkové fólie, po 4-5 kusech		6	Není nutné
Plátky a kotlety z jehněčího a hovězího	Každý plátek zabalen do polyetylenu a následně do hliníkové fólie, po 4-5 kusech		6	Není nutné
Mleté maso	V hliníkových nádobách zakrytých polyetylenem	Co nejčerstvější	2	Pomalu v chladničce
Srdce a játra	V polyetylenových sáčcích		3	Není nutné
Klobásy	V polyetylenové nebo hliníkové fólii		2	Podle druhu použití
Kuřata a krocani	Zabaleno do hliníkové fólie	1 / 3	9	Pomalu v chladničce
Kachny a husy	V hliníkové fólii	1 / 4	6	Pomalu v chladničce
Divoké kachny, bažanti a koroptve	V hliníkové fólii	1 / 3	9	Pomalu v chladničce
Zajíci a králíci	V hliníkové fólii	3 / 4	6	Pomalu v chladničce
Jelen a srnec	V hliníkové nebo polyetylenové fólii	5 / 6	9	Pomalu v chladničce
Velké ryby	V hliníkové nebo polyetylenové fólii		4 / 6	Pomalu v chladničce
Malé ryby	V polyetylenových sáčcích		2 / 3	Není nutné
Korýši	V polyetylenových sáčcích		3 / 6	Není nutné
Měkkýši	V hliníkových nebo plastikových nádobách s vodou a solí		3	Pomalu v chladničce
Vařené ryby	V hliníkové nebo polyetylenové fólii		12	V teplé vodě
Pražené ryby	V polyetylenových sáčcích		4 / 6	Přímo na pánvi

Ovoce a zelenina

Druh	Příprava	Blanšírování (min)	Balení	Konzervace (měsíce)	Rozmrazení
Jablka a hrušky	Oloupat slupku a pokrájet na kousky	2'	V nádobách, zality sirupem	12	Pomalu v chladničce
Meruňky, broskve, třešně a švestky	Odpeckovat a oloupat	1' / 2'	V nádobách, zality sirupem	12	Pomalu v chladničce
Jahody, ostružiny a borůvky	očistit, omýt a nechat oschnout		V nádobách, zakryty cukrem	10 / 12	Pomalu v chladničce
Vařené ovoce	Pokrájet, uvařit a přepasírovat		V nádobách, přidat 10% cukru	12	Pomalu v chladničce
Ovocné šťávy	Umýt, pokrájet a vymačkat		V nádobách, dochutit cukrem	10 / 12	Pomalu v chladničce
Květák	Rozebrat na kousky a oblanšírovat ve vodě s citrónovou šťávou	2'	V polyetyleno-vých sáčcích	12	Není nutné
Kapusta a kapustičky	Vyčistit a omýt (rozdrobit)	1' / 2'	V polyetyleno-vých sáčcích	10 / 12	Při teplotě prostředí
Hrách	Oloupat slupku a umýt	2'	V polyetyleno-vých sáčcích	12	Není nutné
Zelené fazole	Omýt a pokrájet na kousky	2	V polyetyleno-vých sáčcích	10 / 12	Není nutné
Mrkev, paprika a tuřín	Pokrájet na plátky, oloupat, omýt	3' / 4'	V polyetyleno-vých sáčcích	12	Není nutné
Houby a chřest	Omýt a pokrájet	3' / 4'	V sáčcích nebo nádobách	6	Při teplotě prostředí
Špenát	Umýt a pokrájet nadrobno	2'	V polyetyleno-vých sáčcích	12	Při teplotě prostředí
Zeleninová směs na polévku	Omýt a pokrájet na kousky	3'	V sáčcích, v malém množství	6 / 7	Při teplotě prostředí

Různá jídla	Příprava	Blanšírování	Balení	Konzervace (měsíce)	Rozmrazení
Chléb			V polyetyleno-vých sáčcích	4	Při teplotě prostředí nebo v chladničce
Dorty			V polyetylenové fólii	6	Při teplotě prostředí a uvařit při teplotě 100/200 °C
Šlehačka			V plastikových nádobách	6	Při teplotě prostředí nebo v chladničce
Máslo			V originálním balení zabalené do hliníkové fólie	6	V chladničce
Vařená jídla, polévky			Rozděleny do plastikových nádob	3 / 6	Při teplotě prostředí a v teplé vodě
Vejce			Zmrazit bez skořápky v malých nádobách	10	Při teplotě prostředí nebo v chladničce

Jak ji udržet ve formě

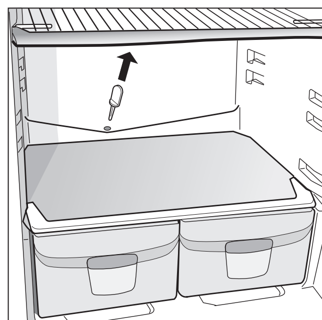
Před zahájením jakékoli operace spojené s čištěním je třeba odpojit přístroj od elektrického rozvodu (vytažením zástrčky ze zásuvky nebo vypnutím hlavního vypínače elektrického rozvodu v bytě).

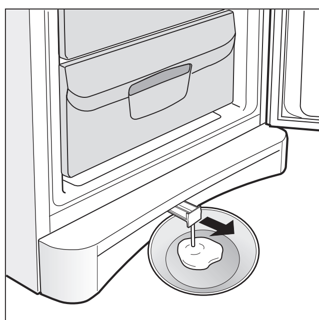
Odmrazení

UPOZORNĚNÍ: nepoškoďte chladící okruh.
Pozor na to, abyste ve snaze urychlit odmrazení nepoužili mechanické prostředky anebo jiné nářadí než doporučuje výrobce.

Odmrazení chladícího prostoru.
Tento spotřebič je vybaven automatickým odmrazováním a rozmražená voda je odváděna směrem k zadní části příslušným odpadem (obr. 3), ze kterého se působením tepla pocházejícího z kompresoru odpařuje. Jediná operace, kterou musíte pravidelně provádět, spočívá ve vyčištění odpadního otvoru s cílem zabezpečit plynulý odvod rozmražené vody.

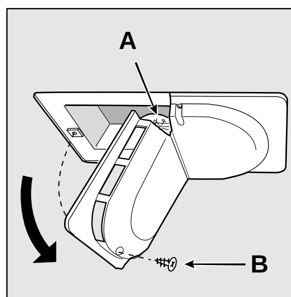
Způsob odmrazení mrazícího oddílu
Občas odstraňte vytvořenou námrazu škrabkou z příslušenství (žádné nože nebo kovové předměty).
Přesáhne-li tloušťka námrazy 5 mm, je třeba provést skutečné odmrazení. Postupujte následovně: Přetočte otočný knoflík termostatu "**A**" do polohy "●"; zabalte všechna mražená a zmražená jídla do novinového papíru a uložte je buď do chladničky anebo na jiné chladné místo. Ponechte otevřená dvířka, aby došlo k úplnému odstranění námrazy. Celou operaci můžete urychlit použitím nádob s vlažnou vodou.
Spotřebič je vybaven příslušným systémem, který umožňuje zachytávat vodu z odmrazování do nádoby, která se umísťuje pod spotřebič (postupujte podle návodu na obr. 4).
Před opětovným zapnutím spotřebič vyčistěte a důkladně osušte.


obr. 3


obr. 4

Čištění a mimořádná údržba

Před čištěním chladničky pokaždé vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vaše chladnička byla vyrobena z hygienicky nezávadných materiálů, které nešíří zápachy, ale k udržení této vlastnosti je třeba zajistit, aby vkládaná jídla byla vždy řádně chráněna a uzavřena, čímž se zabrání vzniku obtížně odstranitelných skvrn nebo nepříjemných zápachů.
- Pouze voda a bikarbonát. K čištění vnitřku i vnějšku používejte měkkou houbu namočenou ve vlažné vodě s bikarbonátem sodným (hydrogenuhličitan sodný), který je mj. také dobrým desinfekčním prostředkem. V případě, že doma žádný nemáte, můžete použít i neutrální mýdlo (například Marseillské mýdlo).
- Co se nesmí používat. Nikdy nepoužívejte drátěnky s drsnými částicemi, bělidlo ani amoniak. Použití rozpouštědel a podobných přípravků je přísně zakázáno.
- Všechny části, které lze vyjmout, umyjte v teplé vodě mýdlem nebo čisticím prostředkem na nádobí. A před uložením na původní místo je řádně opláchněte a osušte.
- A co se týče zadní části? Zde se zachycuje a shromažďuje prach způsobující některé problémy v řádné činnosti přístroje. K jeho odstranění použijte středně velký nástavec vašeho vysavače, jehož výkon je nastaven na poloviční úroveň. A velice opatrně!
- Po období dlouhodobé nečinnosti. Pokud se rozhodnete v letním období vypnout chladničku, je třeba vyčistit vnitřek a ponechat otevřená dvířka.
- Výměna žárovky vnitřního osvětlení.
Při výměně žárovky vnitřního osvětlení chladícího prostoru odpojte přístroj z elektrické sítě a vyměňte poškozenou žárovku za jinou s výkonem nepřesahujícím 15 W.
Přístup k žárovce "**A**" je umožněn po demontáži centrálního upevňovacího šroubu "**B**"umístěného v zadní části krytu žárovky, způsobem znázorněným na obr. 5.



obr. 5

Vyskytl se nějaký problém?

Chladnička je mimo provoz.

Zkontrolovali jste, zda:

- není vypnutý hlavní vypínač elektrického rozvodu v bytě;
- je zástrčka správně zasunuta do zásuvky elektrického rozvodu;
- zásuvka funguje; zkuste zapojit zástrčku do jiné zásuvky v místnosti.

Chladnička a mraznička chladí nedostatečně

Zkontrolovali jste, zda:

- jsou dvířka řádně uzavřena a zda nejsou poškozena těsnění;
- dvířka nejsou příliš často otevírána;
- Chladnička je mimo provoz;
- chladnička či mraznička nejsou příliš naplněny.

Potraviny v mrazničce jsou příliš zmrazeny

Zkontrolovali jste, zda:

- se otočný knoflík regulace teploty nachází ve správné poloze;
- potraviny nejsou ve styku s chladnější zadní částí.

Motor zůstává v chodu bez přerušení

Zkontrolovali jste, zda:

- jsou dvířka správně zavřena nebo zda nejsou příliš často otevírána;
- není vnější teplota příliš vysoká;
- tloušťka námrazy nepřesahuje 2-3 mm.

Přístroj vydává nadměrný hluk.

Zkontrolovali jste, zda:

- je chladnička umístěna do vodorovné polohy:
- nebyla umístěna mezi kusy nábytku anebo předměty, které vibrují a způsobují hluk;
- chladicí plyn nacházející se uvnitř způsobuje lehký hluk, i když je kompresor vypnutý (nejedná se o vadu).

Na dně chladničky se nachází voda

Zkontrolovali jste, zda:

- není ucpán odpadní otvor na rozmrazenou vodu

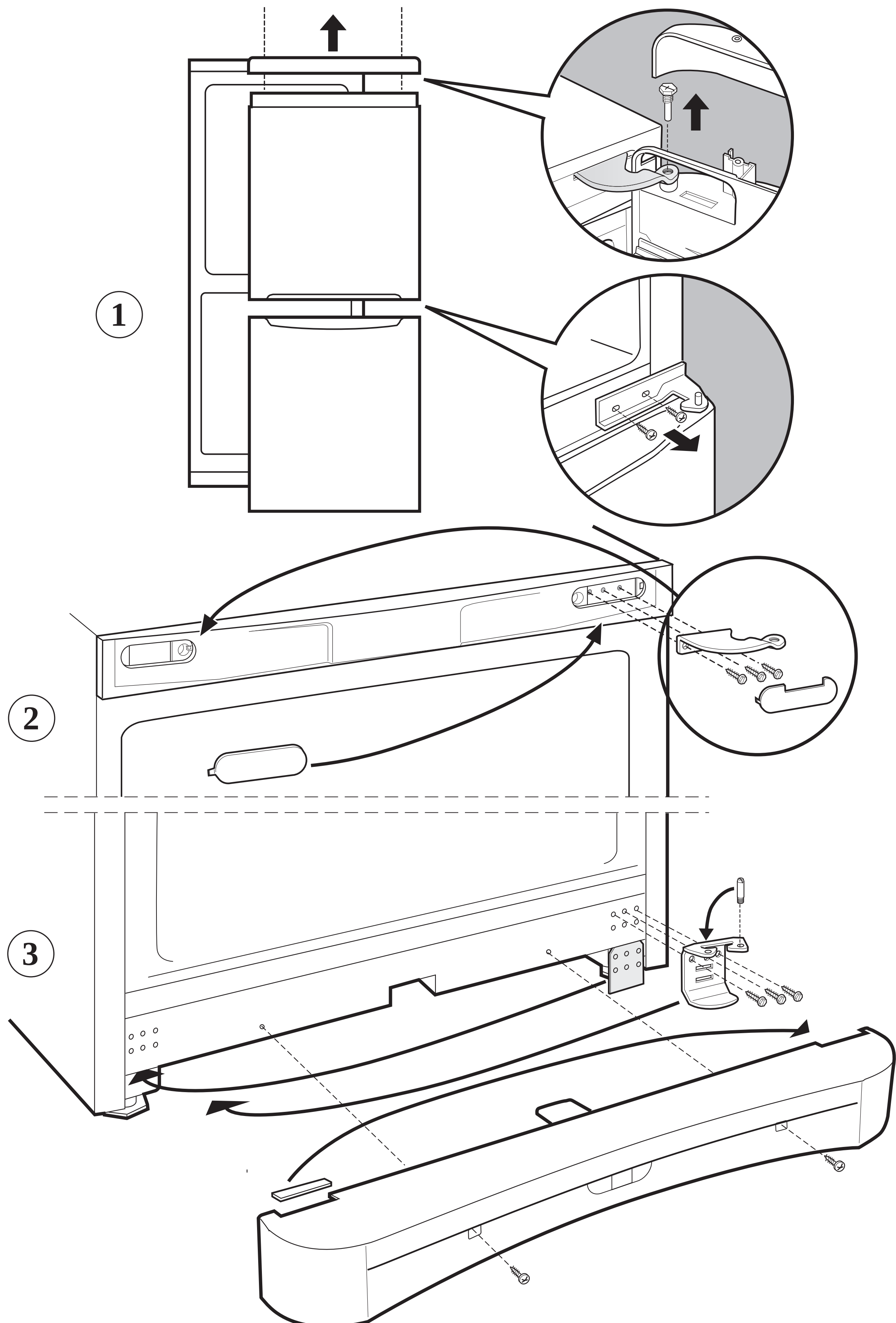
Jestliže přístroj ani po všech provedených kontrolách nefunguje tak, jak by měl, a porucha, kterou jste zjistili, nadále přetrvává, zavolejte do nejbližšího Servisního střediska a uveďte následující informace: druh poruchy, označení modelu (Mod.) a příslušná čísla (S/N). Tyto informace jsou uvedeny na výkonovém štítku umístěném v levé dolní části poblíž zásuvky na zeleninu (viz příklady na následujících obrázcích).

Mod. RG 2330 | TI | Cod. 93139180000 | S/N 704211801
Hz | 150 W | W | Fuse A | Max 15
Total 340 | 75 | Freez. Capac | Class
Gross Bruto Brut | Gross Bruto Brut | Net Util Utile | Gross Bruto Brut | Poder de Cong kg/24 h 4,0 | Clase N Classe
Compr. Syst. Kompr. | R 134 a | kg 0,090 | Test P.S-I. | Pressure HIGH-235 LOW 140
Made in Italy 13918

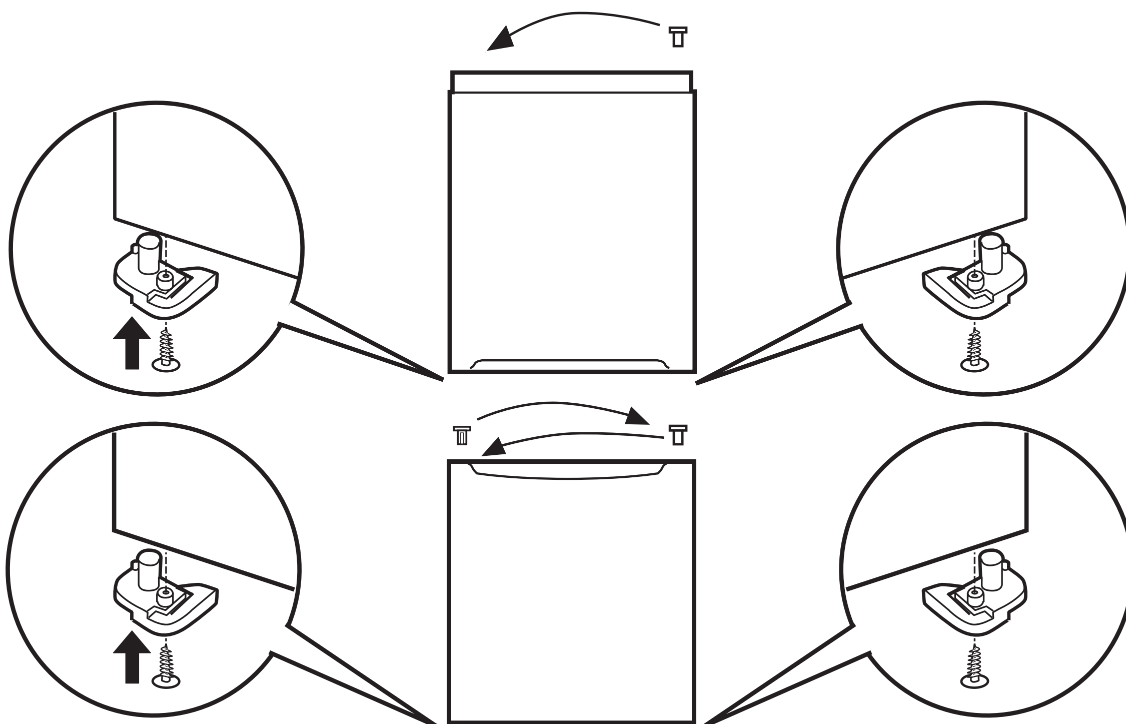
Nikdy nesvěřujte opravu neautorizovanému technickému personálu a nepřipusťte instalaci jiných než originálních náhradních dílů.



Reversibilità apertura porte
Reversing the door opening
Réversibilité de l'ouverture des portes
Reversibilidade da porta
Zaměnitelné otevírání dveří
Przemienność otwierania drzwiczek



4



5

∅ 3mm

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

02/2004 - 195040576.01 - Xerox Business Services - DocuTech